

بيكرتلا و ةيانعل او مادختسالا ، ةمالسل او ةحصلال ليلد

هام للاطلاع والملاحظة

- ⚠️ اقتصر على استخدام مقياس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.
- ⚠️ إذا لاحظت وجود دخان، قم بإطفاء الفرن أو فصله عن مصدر الكهرباء، واترك الباب مغلقاً لإخماد أي لهب.
- ⚠️ في حالة تركيب الجهاز على ارتفاع يزيد عن 850 مم عن الأرضية يجب الحرص على عدم إزاحة القرص الدوار أثناء إخراج الوعاء - خطر الإصابة.
- ⚠️ لا تستخدم الميكروويف الخاص بك للقلي العميق، حيث يتعذر التحكم في درجة حرارة الزيت.
- ⚠️ الاستخدام المسموح به
- ⚠️ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.
- ⚠️ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والفنادق الصغيرة والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.
- ⚠️ ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً تدفئة الغرف).
- ⚠️ هذا الجهاز غير مناسب للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- ⚠️ لا تقم بتخزين مواد قابلة للانفجار أو الاشتعال مثل البنزين أو عبوات الأيروسول داخل أو بالقرب من الجهاز - خطر الحريق.
- ⚠️ التركيب
- ⚠️ يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين على الأقل - خطر الإصابة. استخدم قفازات لإخراج الجهاز من العبوة ولتركيبه - خطر التعرض لجروح قطعية.
- ⚠️ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجوداً) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص على ذلك بصفة خاصة في دليل الاستخدام. أبعد الأطفال عن موقع التركيب. بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. في حالة وجود مشاكل، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بعد الانتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك وقطع الستايروفوم إلخ) بعيداً عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل التركيب - خطر الصعق الكهربائي. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر نشوب حرائق أو خطر الصعق الكهربائي. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد اكتمال إجراءات التركيب.
- ⚠️ هذا الجهاز مخصص للاستخدام كجهاز مدمج. يحظر استخدامه بشكل مستقل أو وضعه في خزانة.
- ⚠️ بعد إخراج الجهاز من العبوة، تأكد أن باب الجهاز يغلق بشكل سليم. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.
- ⚠️ قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الجهاز في المبيت وتخلص بعناية من جميع الرقائق الخشبية ونشارة الخشب. احرص على عدم انسداد الفجوة ما بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن - خطر التعرض لحروق.
- ⚠️ لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.
- ⚠️ واحرص بعد التركيب، على تعذر الوصول إلى قاعدة الجهاز - خطر التعرض لحروق.
- ⚠️ لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب به عناصر ديكورية - خطر الحريق.

اقرأ هذه التعليمات قبل استخدام الجهاز. احتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.

تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة، استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، وضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.

⚠️ يجب إبقاء الأطفال الصغار (0-3 سنوات) بعيداً عن الجهاز. يجب إبقاء الأطفال (3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم. 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 يعيثر الأطفال بهذا الجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

⚠️ تحذير: يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.

⚠️ لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام. إذا كان الجهاز ملائماً لاستخدام المجس، فاقصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.

⚠️ احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر نشوب حرائق. توخ الحذر دائماً عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيت أو عند إضافة المشروبات الكحوليات - خطر الحريق. استخدم قفازات الفرن لإخراج الأواني والكماليات. بعد انتهاء الطهي، افتح الباب بحذر، لإتاحة خروج الهواء أو البخار الساخن تدريجياً قبل إدخال يدك في تجويف الفرن - خطر التعرض لحروق. احرص على عدم انسداد فتحات الهواء الساخن بمقدمة الفرن - خطر نشوب حرائق.

⚠️ توخ الحرص عندما يكون باب الفرن في الوضع المفتوح أو الوضع السفلي لتجنب الاصطدام به.

⚠️ تحذير: في حالة تعرض الباب أو إطارات إحكام الباب للتلوث، يحظر تشغيل الفرن إلا بعد إصلاحه - خطر الإصابة.

⚠️ تحذير: يجب ألا يتم تسخين السوائل أو الأطعمة في الأواني المحكمة الغلق - خطر الانفجار. تسخين المشروبات قد يؤدي إلى تأخر الغليان، لذلك يرجى الحذر عند التعامل مع الوعاء - خطر الإصابة بحروق.

⚠️ لا تقم بتجفيف الطعام والملابس أو تسخين المناشف والأحذية الخفيفة، والإسفنجات وما شابه - خطر الحريق. عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية راقب الفرن عن كثب - خطر الحريق.

⚠️ يجب تقليب أو رج محتويات زجاجات الإرضاع وبرطمانات طعام الأطفال، مع التأكد من درجة حرارتها - خطر التعرض لحروق. لا تقم بتسخين البيض في قشره والبيض المسلوق الكامل - خطر الانفجار.

⚠️ اقتصر على استخدام الأوعية المناسبة لفرن الميكروويف. لا تستخدم أوعية معدنية - خطر الإصابة.



التحذيرات الكهربائية

⚠️ وتوجد لوحة الصنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

⚠️ يجب إتاحة فصل الجهاز من مصدر الكهرباء بنزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقبس بالتوافق مع قواعد التوصيل، ويجب أن يكون الجهاز مؤرضاً، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.

⚠️ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المآخذ متعددة التوصيلات أو المهائبات. يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب. • لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قدميك عاريتين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، في حالة تعذر تشغيله بالطريقة الصحيحة، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.

⚠️ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر الصعق الكهربائي.

⚠️ في حالة استبدال كابل الكهرباء اتصل بمركز خدمة معتمد.

التنظيف والصيانة

⚠️ تحذير: من الخطورة أن يقوم أي شخص غير مدرب بإجراء أي خدمة أو إصلاحات تتضمن خلع أي غطاء يحمي من التعرض لطاقة الميكروويف.

⚠️ قد يؤدي فشل الحفاظ على نظافة الفرن إلى تشوه السطح مما قد يؤثر سلباً على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى حدوث موقف خطير.

⚠️ يجب تنظيف الفرن بانتظام، وإزالة أي رواسب للأطعمة.

⚠️ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز ومن فصله عن مصدر الكهرباء قبل إجراء أية أعمال صيانة، لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار - خطر الصعق الكهربائي.


⚠️ لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، نظراً لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.

⚠️ تحقق من برودة الفرن قبل البدء في أعمال التنظيف أو الصيانة - خطر التعرض لحروق.

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير ♻️. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية الحاكمة لعملية التخلص من المخلفات.

تكهين الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منها وفقاً للتشريعات المحلية الخاصة بالتخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان. يشير الرمز  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.

نصائح توفير الطاقة

لا تُسخن الفرن 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 الفرن.

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 1-60350-EN.

الدليل المرجعي اليومي

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

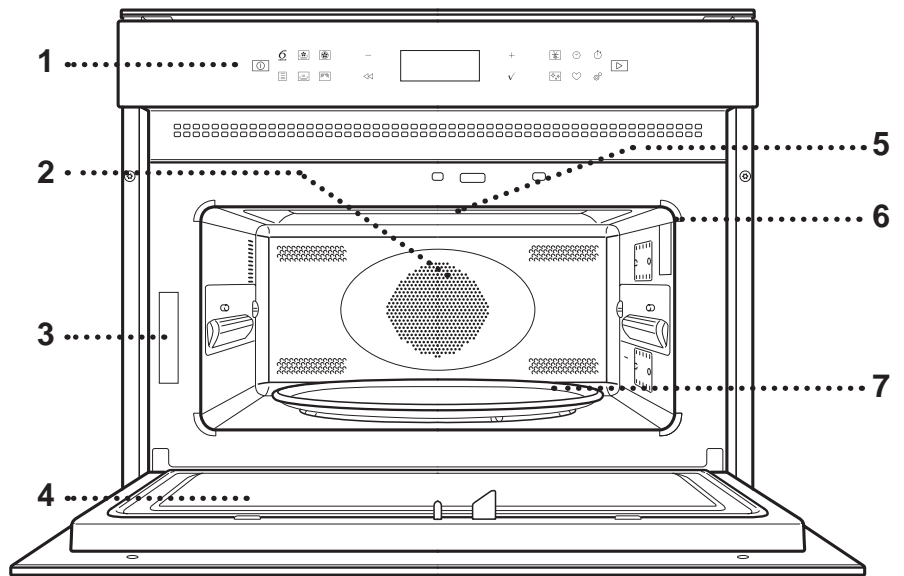
نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة
WHIRLPOOL
للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى
تسجيل منتجك على الموقع
www.whirlpool.eu/register



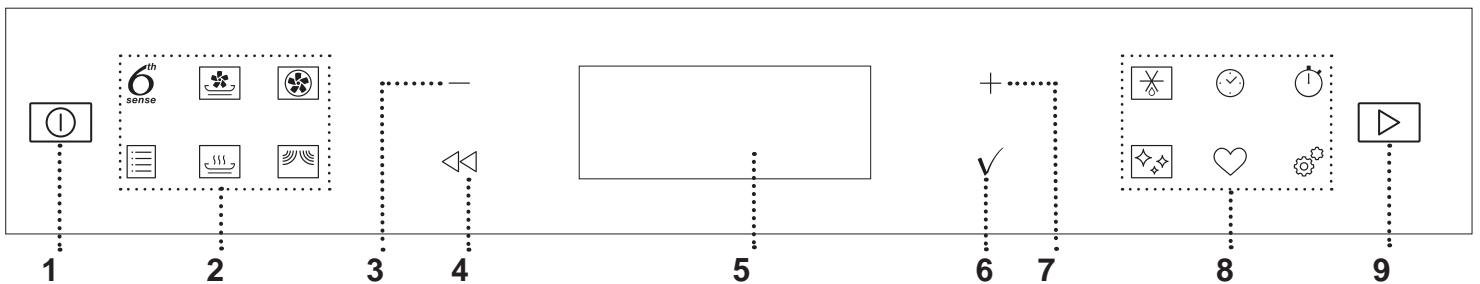
قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. لوحة التمييز (لا تخلعها)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي / الشواية
6. الإضاءة
7. القرص الدوار



وصف لوحة التحكم



7. زر التنقل الموجب
للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.
8. الدخول المباشر للخيارات / الوظائف
للدخول السريع إلى الوظائف والإعدادات والمفضلات.
9. تشغيل
لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة أو الأساسية.

4. رجوع
للمرجع إلى الشاشة السابقة.
أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.
5. وحدة العرض
6. تأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

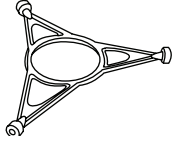
1. تشغيل / إيقاف
لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى الوظائف الفعالة.
2. الدخول المباشر للوظائف / القائمة
للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.
3. زر التنقل السالب
للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.

القرص الدوار



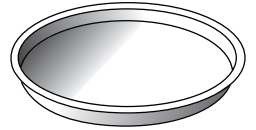
موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي. كما يجب استخدام القرص الدوار دائما كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى، باستثناء صينية الخبز المستطيلة.

دعامة القرص الدوار



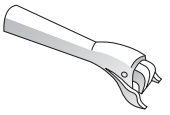
تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.

صينية إعداد المقرمشات CRISP



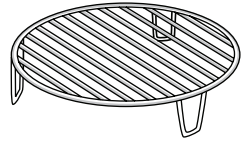
للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة. يجب وضع صينية إعداد المقرمشات Crisp دائما في منتصف القرص الدوار الزجاجي، ويمكن إحماؤها وهي فارغة، باستخدام الوظيفة المخصصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp.

مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP



يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.

شبكة سلكية



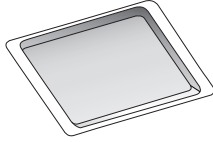
تتيح لك وضع الطعام قريبا من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام وتوزيع الهواء الساخن بشكل جيد. يجب استخدامه كقاعدة لصينية إعداد المقرمشات في بعض وظائف "Crisp Fry".

(قلي المقرمشات).

ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار، مع التأكد من عدم ملامسته لأي أسطح أخرى.

قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.

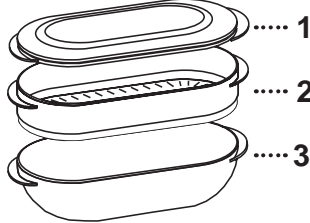
صينية الخبز المستطيلة



تستخدم صينية الخبز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، ويُحظر استخدامه بالاشتراك مع أجهزة الميكروويف أبدا. أدخل اللوح بشكل أفقي وضعه على الشبكة في حيز الطهي.

يرجى ملاحظة: لا يلزم خلع القرص الدوار ودعامته عند استخدام صينية الخبز المستطيلة.

جهاز الطهي بالبخار



1 لطهي أطعمة بالبخار مثل الأسماك، الخضروات ضع هذه الأطعمة في السلة (2) واسكب ماء الشرب (100 مل) في قاع جهاز الطهي بالبخار (3) لتوليد الكمية الكافية واللازمة من البخار.

2 3 لسلق أطعمة مثل البطاطس أو المعكرونة أو الأرز أو الحبوب، ضعها مباشرة في قاع جهاز الطهي بالبخار (لا يلزم استخدام السلة) واسكب ماء الشرب بما يناسب كمية الطعام الذي يتم طهيها للحصول على أفضل نتائج، يتم تغطية جهاز الطهي بالبخار بالغطاء المورد (1).

ضع جهاز الطهي بالبخار دائما على القرص الدوار الزجاجي واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المعنية أو مع وظيفة الميكروويف. تم تصميم قاعدة جهاز الطهي بالبخار لتستخدم بشكل مشترك مع وظيفة Steam Clean (التنظيف بالبخار).

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

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف ومقاومة لدرجات حرارة الفرن.

تجنب استخدام أواني الطعام أو الشراب المعدنية أثناء الطهي في الميكروويف.

تأكد دائما من عدم تلامس الأطعمة والكماليات مع جدران الفرن الداخلية.

تأكد دائما من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن. يرجى مراعاة عدم خلع القرص الدوار أثناء إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع الكيك.

• **6th SENSE REHEAT (إعادة التسخين) 6TH SENSE**

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على صينية أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة. احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم. في نهاية عملية إعادة التسخين، ترك الطعام لمدة دقيقة إلى دقيقتين يؤدي دائماً إلى تحسين النتيجة، خصوصاً مع الطعام المجمد. لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

• **6th SENSE STEAM (الطهي بالبخار) 6TH SENSE**

لطهي الأطعمة بالبخار مثل الخضروات، أو الأسماك باستخدام جهاز الطهي بالبخار المورد. تقوم مرحلة التحضير بتوليد البخار أوتوماتيكيا، مما يؤدي لغليان الماء المسكوب في قاع جهاز الطهي بالبخار. وقد تتفاوت مدة هذه المرحلة. ويتعامل الفرن مع طهي الطعام بالبخار تبعاً للمدة المضبوطة. قم بضبط الفرن على 1-2 دقيقة للخضروات اللينة مثل البروكلي والكرات أو 4-5 دقائق للخضروات الصلبة مثل الجزر والبطاطس. لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار

• **6th SENSE COOK (الطهي) 6TH SENSE**

لطهي أنواع مختلفة من الأطباق والأطعمة وتحقيق النتائج المثالية بسرعة وسهولة. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

• **CRISP FRY (قلي المقرمشات)**

هذه الوظيفة الصحية والحصرية تجمع بين جودة وظيفة إعداد المقرمشات وخصائص تدوير الهواء الساخن. في تحقق نتائج قلي مقرمشة ولذيذة، مع انخفاض ملحوظ في كمية الزيت المطلوبة للقلي، مقارنة بالطريقة التقليدية في الطهي، بل ويمكن الاستغناء عن الزيت تماماً في بعض الوصفات. ويمكن قلي أنواع مختلفة من الأطعمة، سواء الطازجة أو المجمدة. اتبع الجدول التالي لاستخدام الكماليات بالطريقة الموضحة، وللحصول على أفضل نتائج الطهي لكل نوع من الأطعمة (الطازجة أو المجمدة).

الطعام	الوزن (جم) الكميات
الأطعمة الطازجة	
Breaded chicken fillets (فيليه الدجاج بالبقسماط)	500 - 100
قم بوضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة السلكية.	
Aubergine (بادنجان)	600 - 200
قطع وملح واتركه لمدة 30 دقيقة ومن ثم اغسل وجفف وزن. ادهن زيت زيتون بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة السلكية. تقلب عند الطلب.	
Courgette (كوسة)	500 - 200
قطع إلى شرائح، زن وادهن زيت زيتون بالفرشاة (5%). قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة السلكية.	
جمد	
Chicken nuggets (ناجتس الدجاج)	600 - 200
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة السلكية.	
Cheese-sticks (ستيك الجبن)	400 - 100
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة السلكية.	

الطعام	الوزن (جم) الكميات
Onion rings (حلقات البصل)	500 - 100
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة السلكية.	
Fish & chips (الأسماك والرقائق)	3 - 1
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	
Mixed fried fish (السمك المقلي المشكل)	500 - 100
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	
Fish Fingers (أصابع السمك)	500 - 100
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. تقلب عند الطلب.	
French Fries (بطاطس محمرة)	500 - 200
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. تقلب عند الطلب.	

• **FORCED AIR (دفع الهواء)**



لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. يمكن استخدام صينية الخبيز المستطيلة / الشبكة السلكية للاستخدام داخل الفرن لطهي أنواع معينة من الأطعمة.

الطعام	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة).
Soufflé (سوفليه)	175	35 - 30
Cheese Cupcake (كعك الجبن)	* 170	30 - 25
Cookies (كعك صغير)	* 175	18 - 12

* الإحماء مطلوب

الكماليات الموصى بها: صينية الخبيز المستطيلة / الشبكة السلكية

• **TRADITIONALS (تقليدي)**



• **GRILL**

للتحمير، الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة).
التوست	3	6 - 5
القرديس	2	22 - 18

الكماليات الموصى بها: شبكة سلكية

• **GRILL + MW**

لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.

الطعام	القدرة (واط)	مستوى الشوي	المدة (دقيقة).
غراتان البطاطس	650	2	22 - 20
البطاطا المشوية بقشرها	650	3	12 - 10

الكماليات الموصى بها: شبكة سلكية

MICROWAVE (ميكروويف)



لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.

القدرة (واط)	ملائم لـ
900	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية.
750	طهي الخضروات.
650	طهي اللحوم والأسماك.
500	طهي صوص اللحم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحم والمعكرونة الفرن.
350	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة.
160	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن.
90	تليين الأيس كريم.

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة).
إعادة التسخين	2 كوب	900	2 - 1
إعادة التسخين	بطاطس مهروسة (1 كجم)	900	12 - 10
إذابة التجمد	لحم مفروم (500 جم)	160	16 - 15
الطهي	الكعكة الإسفنجية	750	8 - 7
الطهي	كاسترد البيض	500	17 - 16
الطهي	لحم مفروم	750	22 - 20

JET DEFROST (الإذابة السريعة للتجمد)



إذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها. ضع الطعام دائماً على القرص الزجاجي الدوار للحصول على أفضل النتائج.

CRISP BREAD DEFROST (إذابة التجمد عن الخبز المقرمش)

هذه الوظيفة الحصرية تسمح لك بإذابة التجمد عن الخبز المجمد. الجمع بين تقنيات إذابة التجمد والقرمشة، سوف يكتسب الخبز مذاقاً لذيذاً وكأنه مخبوز طازجاً. استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج بسرعة وتسخين لفائف الخبز، الباكيت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات بالاشتراك مع هذه الوظيفة.

الوزن	الطعام
800 - 50 جم	CRISP BREAD DEFROST (إذابة التجمد عن الخبز المقرمش)
100 جم - 0.2 كجم	MEAT (اللحم)
100 جم - 0.3 كجم	POULTRY (لحوم الطيور)
100 جم - 0.2 كجم	FISH (الأسماك)
100 جم - 0.2 كجم	VEGETABLES (خضروات)
100 جم - 0.2 كجم	BREAD (المخبوزات)

أجهزة الميقاتي



لتعديل قيم أوقات الوظائف.

MINUTEMINDER (ميكاتي الدقائق)



لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

TURBO GRILL (الشواية التربو)

للحصول على نتائج مثالية، قم بالدمج بين وظائف الشواية وفرن التوزيع الحراري. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة).
كباب الدجاج	3	35 - 25

الكماليات الموصى بها: شبكة سلكية

TURBO GRILL+MW (الشواية التربو + الميكروويف)

لطهي وتحمير طعامك بسرعة، قم بدمج الميكروويف مع الشواية وفرن التوزيع الحراري.

الطعام	القدرة (واط)	مستوى الشوي	المدة (دقيقة).
كانيلوني (Cannelloni) {مجمد}	650	3	25 - 20
ريش لحم دسم	350	3	40 - 30

الكماليات الموصى بها: شبكة سلكية

FORCED AIR + MW (دفع الهواء + الميكروويف)

لتحضير وجبات الفرن في فترة قصيرة. ينصح باستخدام الرف لتحسين تدوير الهواء.

الطعام	القدرة (واط)	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة).
لحم الروست	350	170	40 - 35
فطيرة اللحم	160	180	35 - 25

الكماليات الموصى بها: شبكة سلكية

SPECIALS (الوظائف الخاصة)

FAST PREHEAT (الإحماء السريع)

إحماء الفرن بسرعة قبل دورة الطهي. انتظر حتى انتهاء الوظيفة قبل وضع الطعام داخل الفرن.

بمجرد انتهاء الإحماء، يقوم الفرن باختيار الوظيفة "Forced Air" (دفع الهواء) أو توماتيكيا.

KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة)

للحفاظ على الطعام المطهي للتو في حالة ساخنة ومقرمشة بما في ذلك اللحوم، الأطعمة المحمرة أو الكعك.

RISING (التخمير)

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

CRISP



لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط.

الطعام	المدة (دقيقة).
كيك مخمر	10 - 7
بيف برجر	* 10 - 8

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات "Crisp"، مقبض صينية إعداد المقرمشات "Crisp"

SETTINGS (الإعدادات)



لتعديل إعدادات الجهاز.

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

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

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

SMART CLEAN



يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة بإزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. اسكب فنجان من ماء الشرب في قاعدة جهاز الطهي بالبخار المورد (3)، أو في وعاء مقاوم لحرارة الفرن، وقم بتفعيل الوظيفة.

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار

FAVORITE (المفضلات)



لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

الاستخدام لأول مرة

3. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل.

قم بتسخين الفرن حتى درجة 200 °م لمدة ساعة تقريبا، وأفضل طريقة لذلك استخدام وظيفة "Fast preheat" (الإحماء السريع). اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

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

1. اختر اللغة

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



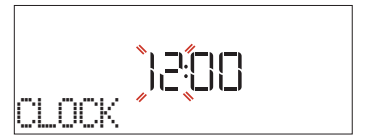
اضغط على + أو - لتصفح قائمة اللغات المتاحة واختيار اللغة التي تريدها.

اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن بعد ذلك تغيير اللغة من خلال اختيار "LANGUAGE" (اللغة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️.

2. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



اضغط على + أو - لضبط الساعات الحالية ثم اضغط على ✓ : سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض.

اضغط على + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

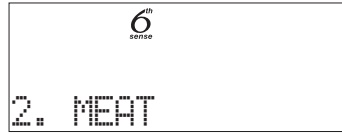
يرجى ملاحظة: قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الساعة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️.



يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إجماء الفرن: يصل الفرن إلى درجة الحرارة التي تحتاج إليها تدريجيًا، وهذا يعني أن أوقات الطهي يمكن أن تطول قليلاً عما هو متوقع. أثناء فترة الانتظار، يمكنك الضغط على + أو - لإلغاء وقت الانتهاء أو الضغط على < لتغيير الإعدادات الأخرى. من خلال الضغط على ☺ ، لعرض المعلومات، يمكن التنقل بين وقت الانتهاء ومدة الطهي.

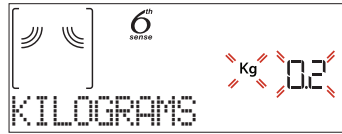
وظيفة 6th SENSE

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار أفضل طريقة طهي، وأفضل قدرة ودرجة حرارة ومدة لجميع الأطباق المتاحة.



عند اللزوم، قم بالإشارة إلى خصائص الطعام للحصول على نتيجة مثالية.

الوزن / الكميات

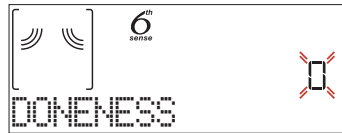


لضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على وحدة العرض، وإذا طلب منك، قم بالضغط على + أو - لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

بعض وظائف 6th Sense لا تتطلب مدخلات للكمية: بفضل مستشعر الرطوبة الذكي، يستطيع الفرن ضبط وقت الطهي لكمية الطعام أوتوماتيكياً.

DONENESS (النضج)

في وظائف 6th Sense يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طُلب منك، قم بالضغط على + أو - لاختيار المستوى المرغوب بين Low/Light (خفيف/منخفض) (-1) و High/Extra (إضافي/مرتفع) (+1). اضغط على ✓ أو < للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

1. اختيار وظيفة

اضغط على الزر ① لتشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض آخر وظيفة أساسية كانت مشغلة أو القائمة الرئيسية.

يمكن اختيار الوظائف عن طريق الضغط على الأيقونة الخاصة بإحدى الوظائف الرئيسية أو عن طريق تصفح إحدى القوائم. لاختيار وظيفة موجودة في القائمة، اضغط على + أو - لاختيار الوظيفة المرغوبة ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

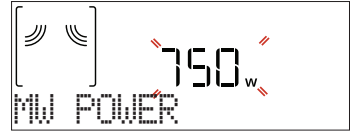


يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بتدريج المستوى الأنسب لكل وظيفة.

2. ضبط الوظيفة

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

POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL (طاقة / درجة الحرارة / مستوى الشواء)



عندما تومض القيمة في وحدة العرض، اضغط على + أو - لتغييرها، ثم اضغط على ✓ للتأكيد والاستمرار مع الإعدادات التالية (إن وجدت).

بنفس طريقة تفعيله، يمكن ضبط مستوى الشواء: هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 3 (عالي)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض).

DURATION (المدة)



عندما تومض الأيقونة ② في وحدة العرض، اضغط على + أو - لضبط زمن الطهي الذي تريده ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على ☺ : اضغط على + أو - لتعديله ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

لا تحتاج مع غير وظائف الميكروويف إلى ضبط زمن الطهي إذا أردت إدارة الطهي يدوياً (بدون وقت محدد): اضغط على ✓ أو < للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.

END TIME (وقت الانتهاء) (تأخير بدء التشغيل)

في بعض الوظائف التي لا تقوم بتفعيل الميكروويف مثل "Grill" (الشواية) أو "Turbogrill" (الشواية التريبو)، بمجرد قيامك بضبط زمن الطهي، يمكنك تأخير بدء تشغيل الوظيفة عن طريق برمجة زمن وقت الانتهاء. في وظائف الميكروويف وقت الانتهاء يكون مساوياً لمدة الطهي.

يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة ③ .

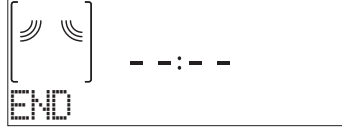
اضغط على + أو - لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي فيه الطهي، ثم اضغط على ✓ للتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.



أغلقه، واضغط على لمواصلة الطهي. يرجى ملاحظة: إذا طلب منك قلب الطعام أو تقلبيه، سوف يستأنف الفرن عملية الطهي بعد مرور دقيقتين حتى وإن لم يتم القيام بأي إجراء. تستمر مرحلة "ADD FOOD" (إضافة الطعام) لمدة دقيقتين: إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء يتم إنهاء الوظيفة.

6. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



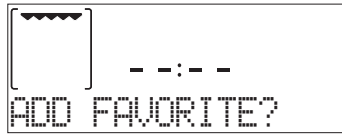
اضغط على لمواصلة الطهي بالطريقة اليدوية وزيادة الوقت على مراحل مقدار كل منها 30 ثانية (في وظائف الميكروويف) أو 5 دقائق (بدون الميكروويف) أو اضغط على + لإطالة زمن الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

عن طريق الضغط على تبدأ عملية الطهي مرة أخرى.

المفضلات (FAVORITE)

لجعل استعمال الجهاز أكثر سهولة، يمكنك حفظ ما يصل إلى 9 وظائف مفضلة لديك.

بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 9 في قائمة مفضلاتك.



إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على ، أو لتجاهل الطلب اضغط على .

بعد الضغط على اضغط على + أو - لاختيار موضع الرقم ثم اضغط على للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممتلئة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة. لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، اضغط على : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.



اضغط على + أو - لاختيار الوظيفة، وأكد الاختيار بالضغط على ، ثم اضغط على للتفعيل.

3. تفعيل الوظيفة

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

في كل مرة تضغط فيها على يزداد وقت الطهي بمقدار 30 ثانية (بمقدار 5 دقائق في الوظائف التي تقوم بتفعيل الميكروويف).

أثناء مرحلة التأخير، عند الضغط على سوف يتجاوز الفرن هذه المرحلة، ويبدأ تشغيل الوظيفة على الفور.

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

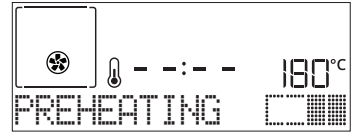
إذا كان الفرن ساخناً، والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. اضغط على للعودة إلى الشاشة السابقة واختر وظيفة مختلفة أو انتظر حتى يكتمل الطهي.

JET START

عندما يتوقف الموقد، اضغط على لتفعيل الطهي بينما وظيفة الميكروويف مضبوطة على القدرة الكاملة (900 واط) لمدة 30 ثانية.

4. PREHEATING (الإحماء)

تتطلب وظيفة forced air (دفع الهواء) مرحلة إحماء: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الموقد إلى درجة الحرارة المضبوطة، وأنه يجب وضع الطعام.

وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وأبدأ الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً.

لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائماً تغيير درجة الحرارة التي تريد أن يصل إليها الفرن باستخدام + أو - .

5. إيقاف الموقت للطهي / إضافة طعام أو تقليد أو فحص الطعام

الإيقاف المؤقت

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

لاستئناف الطهي، أغلق الباب واضغط على .

يرجى ملاحظة: أثناء تشغيل وظائف "6th Sense" لا تفتح الباب إلا إذا طلب منك.

إضافة الطعام أو قلبه أو تقلبيه


بعض وصفات الطهي باستخدام وظيفة 6th Sense يحتاج إلى إضافة الطعام بعد مرحلة الإحماء أو إلى إضافة المكونات لإكمال عملية الطهي. بنفس الطريقة سوف يُطلب منك قلب الطعام أو تقلبيه أثناء الطهي.

تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراءات المطلوب القيام به.



افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طلب منك على وحدة العرض، ثم

SMART CLEAN (التنظيف الذكي)

أخرج جميع الكماليات (باستثناء القرص الزجاجي الدوار) من فرن الميكروويف قبل تفعيل هذه الوظيفة.

اضغط على  للدخول إلى وظيفة "Smart Clean" (التنظيف الذكي).






اضغط على  لتفعيل وظيفة التنظيف: سوف يُطلب منك في وحدة العرض القيام بإجراءات متتالية قبل التنظيف. اضغط على  في أي وقت بعد الانتهاء.

إذا طُلب منك، اسكب فنجان من ماء الشرب في قاعدة جهاز الطهي بالبخار المورّد أو في وعاء مقاوم لحرارة الفرن وأغلق الباب.




بعد التأكيد التأخير، اضغط على  لتشغيل دورة التنظيف.

بعد الانتهاء، أخرج الوعاء، وقم بإنهاء عملية التنظيف بالاستعانة بقطعة قماش ناعمة، وقم بتجفيف تجويف الفرن باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة.



MINUTEMINDER (ميقاتي الدقائق)


عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميقاتي. لتفعيل الوظيفة، تأكد أن الفرن متوقف ثم اضغط على  أو  : تومض الأيقونة  في وحدة العرض.




اضغط على  أو  لتحديد طول المدة التي تحتاجها، ثم اضغط على  لتفعيل الميقاتي.


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

يرجى ملاحظة: لا يقوم ميقاتي الدقائق بتفعيل أيا من دورات الطهي. اضغط على  أو  لتغيير الوقت المضبوط في الميقاتي.


فور تفعيل ميقاتي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً. اضغط على  لتشغيل الفرن، قم اختر الوظيفة التي تحتاجها.

بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.


خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية ميقاتي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة )، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية.

لاستدعاء شاشة ميقاتي الدقائق اضغط على  لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً.

KEYLOCK (قفل المفاتيح)

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



يرجى ملاحظة: يمكن أيضاً تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على  .

فئة الطعام / الوصفات	الكماليات	الكمية	معلومات الطهي
Whole fish (سمك كامل)		600 جم - 2.1 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة. تبيل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس
Fish fillets (فيليه سمك)		300 - 800 جم *	قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
Fish steak (ستيك السمك)		300 - 800 جم *	قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
Mussels (بلح البحر)		400 جم - 0.1 كجم	تبيل بالزيت والفلفل والثوم والليمون والبقدونس قبل الطهي. اخلط جيدا
Shrimps (الجمبري)		100 - 600 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
Whole fish (سمك كامل)		600 جم - 2.1 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة. تبيل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس
frozen-Gratin (غرatan مجمد)		600 جم - 2.1 كجم	احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم
Fish & chips-frozen (الأسماك والرقائق المجمدة)		1 - 3 قطع	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات بدلا من سمكة الفيليه والبطاطس
Mixed fish-frozen (سمك مشكل مجمد)		100 - 500 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
Breaded stick-frozen (ستيك مجمد باليقسماط)		100 - 500 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
Fish steak (ستيك السمك)		300 - 800 جم	ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء. تبيل ستيك السمك بالزيت وغطيه بحبوب السمسم
Potatoes pieces (قطع البطاطس)		300 جم - 2.1 كجم	قطعها لأجزاء وتبلها بالزيت والملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن
Potato wedges (بطاطس ودجز)		300 - 800 جم	قطعها لفصوص وتبلها بالزيت والملح ونكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن
Vegetables-stuffed (خضروات محشية)		600 جم - 2.2 كجم	اخرج محتوى الخضروات واملئها بخليط من جسم الخضروات نفسها بالإضافة إلى اللحم المفروم والجبن المبشور. تبيل بالثوم والملح ونكهة الأعشاب حسب الرغبة
Veg burger-frozen (البرجر النباتي المجمد)		2 - 6 قطع	ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت
Potatoes (البطاطس)		4 - 10 قطع	صف البرجر النباتي وضعه في وعاء أكبر. تبيل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه
Broccoli (البروكولي)		600 جم - 5.1 كجم	قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبيل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه
Cauliflowers (القرنبيط)		600 جم - 5.1 كجم	قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبيل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه
Gratin-frozen (غرatan مجمد)		400 جم - 800 جم	احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم
Vegetables-frozen (الخضروات المجمدة)		300 - 800 جم *	قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
Potatoes (البطاطس)		300 جم - 1 كجم *	قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي أسفل جهاز الطهي بالبخار
Broccoli (البروكولي)		200 - 500 جم *	قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
Carrots (الجزر)		200 - 500 جم *	قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
Cauliflowers (القرنبيط)		200 - 500 جم *	قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
Potatoes- frozen (البطاطس المجمدة)		200 - 500 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
Aubergine (بادنجان)		200 - 600 جم	قم بتقطيعه ونقعه في الماء المملح البارد لمدة 30 دقيقة. الغسل والتجفيف والوزن. اخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الباذنجان الجاف. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
Courgette (كوسة)		200 - 500 جم	قطع إلى شرائح، زن واخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الكوسة الجافة. تبيل بالملح والفلفل الأسود. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات

FISH (الأسماك)

VEGETABLES (خضروات)

* الكمية المقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

صينية إعداد المقرمشات "Crisp"



صينية الخبز المستطيلة



شبكة سلكية



جهاز الطهي بالبخار (القاعدة)



جهاز الطهي بالبخار القاعدة + الغطاء



جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)



وعاء مقاوم لحرارة الميكرويف/الفرن



الكماليات

معلومات الطهي	الكمية	الكماليات	فئة الطعام / الوصفات
اصنع عجينة من 250 جم دقيق، 150 جم زبد، 100 جم سكر، بيضة واحدة، 25 جم مسحوق الكاكاو وملح بيكنج بودر. أضف مستخلص الفانيليا. دعها تبرد. قم بفردها حتى تصل لسمك 5 مم، وقم بتشكيلها كما هو مطلوب ثم وزعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	1 دفعة		Chocolate cookies (كعك بالشوكولاتة)
اصنع عجينة من 180 جم دقيق، 125 جم زبد وبيضة واحدة. ضع العجينة على حواف صينية إعداد المقرمشات واملأها بشرائح الفاكهة الطازجة من 700-800 جم المخلوطة مع السكر والقرفة	1 دفعة		Fruit Pie (قطع الفواكه)
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	300 - 800 جم		Fruit Pie-frozen (فطيرة الفاكهة المجمدة)
انزع قشرة الفاكهة. قطعها لأجزاء وضعها في سلة جهاز الطهي بالبخار	300 - 800 مل *		Fruit compote (كومبوت الفواكه)
أزل الحشو واملأها بالمرزبان أو القرفة، السكر والزبد	4 - 8 قطع		Baked apples (تفاح مطبوخ)
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعاً لوصفك المفضلة. أضف نكهة الفانيليا والقرفة إليها. أضف نشأ الذرة لزيادة الكثافة	2 - 8 قطع		Hot chocolate (شوكولاتة الساخنة)
جهز تبعاً لوصفك المفضلة. افرد الخليط على صينية الخبز وغطها بورق الخبز	1 دفعة		Brownies (قطع الكعك)
ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتصاص العصير من الفاكهة. ثم املأها بالفواكة الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر والقرفة	800 جم - 5.1 كجم	+	Fruit filled pie (فطيرة محشوة بالفاكهة)
جهز مجموعة من 16-18 قطعة تبعاً لوصفك المفضلة واملأها بقالب الورق. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبز	1 دفعة		Muffins (كعكة مافين)
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. اسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	1 دفعة	+	Sponge cake in tin (الكيكة الإسفنجية في صينية)
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبز	1 دفعة		frozen-Rolls (لفائف مجمدة)
حضر العجينة وفقاً لوصفك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن	1 - 2 قطع		Sandwich loaf in tin (قالب ساندوتش في صينية)
قم بتشكيل كعكة واحدة أو كعكات في أجزاء صغيرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp المدهونة	1 دفعة		Scones (كعك مستدير)
قم بتحضير عجينة البيتزا باستخدام 150 مل من الماء و 15 جم من الخميرة و 200-225 جم من الدقيق والزيت والملح. اتركه ليترفع باستخدام الوظيفة المختارة في الفرن. افرد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. ضع طبقة علوية من الطماطم والموتزاريلا وشرائح اللحم	2 - 6 قطع		Pizza (البيتزا)
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	250 - 500 جم *		Thin pizza-frozen (بيتزا رقيقة مجمدة)
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	300 - 800 جم *		Thick pizza-frozen (بيتزا سميكة مجمدة)
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		Pizza-chilled (بيتزا مبردة)
ضع العجينة داخل صينية إعداد المقرمشات وأثقبها باستخدام الشوكة. تحضير خليط فطيرة كيش لورين بكمية تكفي 8 قطع	1 دفعة		Quiche lorraine (فطيرة كيش لورين)
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	200 - 800 جم		Quiche lorraine-frozen (فطيرة كيش لورين مجمدة)
ضع طبق الفطيرة وقسمه إلى 8-10 أجزاء مع العجينة وأثقبها باستخدام الشوكة. قم بحشو العجينة تبعاً لوصفك المفضلة	1 دفعة	+	Quiche (كيشي)
جهز خليط من الخضروات المقطعة. رش عليه زيت وقم بالطهي داخل وعاء لمدة 15-20 دقيقة. دعها تبرد. أضف الجبن الطازج وتبله بالملح والخل والبسلي والتوابل. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي	800 جم - 5.1 كجم		Veg strudel (فطيرة نباتية محشوة)
ضع الطعام دائماً على القرص الزجاجي الدوار مباشرة. أظهي الفشار فقط في كيس طوال الوقت	90 - 100 جم *	-	Popcorn (فشار)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	300 - 600 جم *		Chicken wings-frozen (أجنحة الدجاج المجمدة)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 600 جم	+	Chicken nuggets-frozen (ناجتس الدجاج مجمد)
ادهن جبناً بالفرشاة مع قليل من الزيت قبل بدء الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 400 جم		Cheese sticks - frozen (ستيك الجبن مجمد)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم	+	Onion rings-frozen (حلقات البصل مجمدة)
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعاً لوصفك المفضلة	2 - 10 قطع		Scrambled eggs (بيض مخفوق)
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	1 - 6 قطع		Fried eggs (بيض مقلي)
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	1 دفعة		Omelette (أومليت)

DESSERTS & PASTRIES
(المخبوزات والمعجنات)

CAKES & BREAD
(خبز وكيك)

PIZZA & PIES
(بيتزا وطاقير)

EGGS & SNACKS
(البيض والوجبات الخفيفة)

* الكمية المقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

صينية إعداد المقرمشات "Crisp"



صينية الخبز المستطيلة



شبكة سلكية



جهاز الطهي بالبخار (القاعدة)



جهاز الطهي بالبخار القاعدة + الغطاء



جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)



وعاء مقاوم لحرارة الميكرويف/الفرن



الكماليات

تأكد أن الجهاز بارد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف البخار.
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

الكماليات

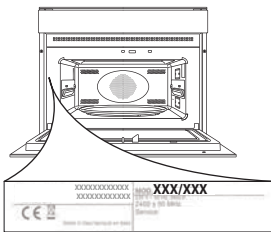
جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق باستثناء صينية إعداد المقرمشات Crisp.
ينبغي تنظيف صينية إعداد المقرمشات Crisp باستخدام ماء ومنظف متعادل. للتخلص من البقع العنيدة، فقم بحكها برفق باستخدام قطعة قماش. اترك دائما صينية إعداد المقرمشات Crisp تبرد قبل التنظيف.

الأسطح الداخلية والخارجية

- 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.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامته لتنظيف قاعدة الفرن من بقايا الطعام.
- قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.
- لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظرا لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات. استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

التغلب على الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الموقد بمصدر الكهرباء.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	الفصل من الشبكة الكهربائية.	أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
الموقد لا يقوم بالتسخين.	خلل ببرمجيات الجهاز.	أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما. قم باختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات). اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).



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

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

