

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على docs.whirlpool.eu 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

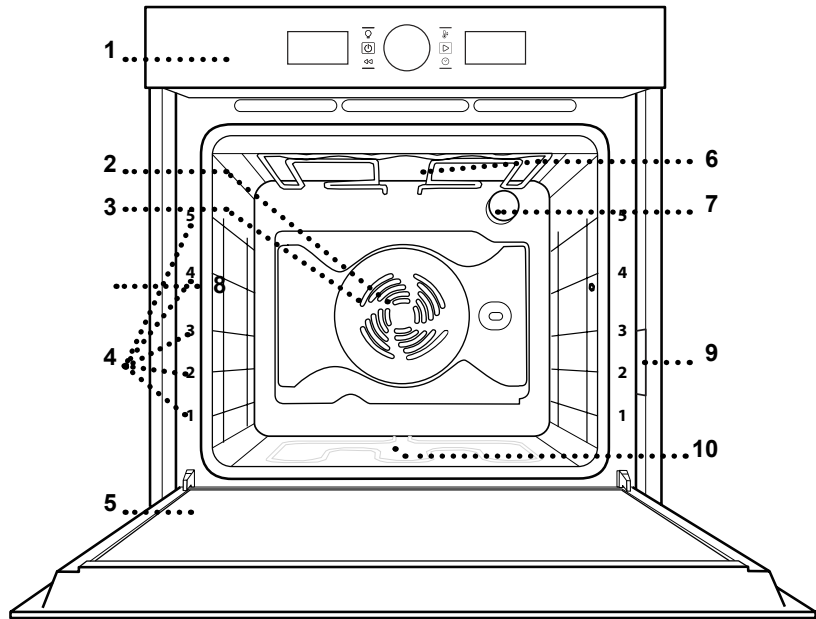


قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

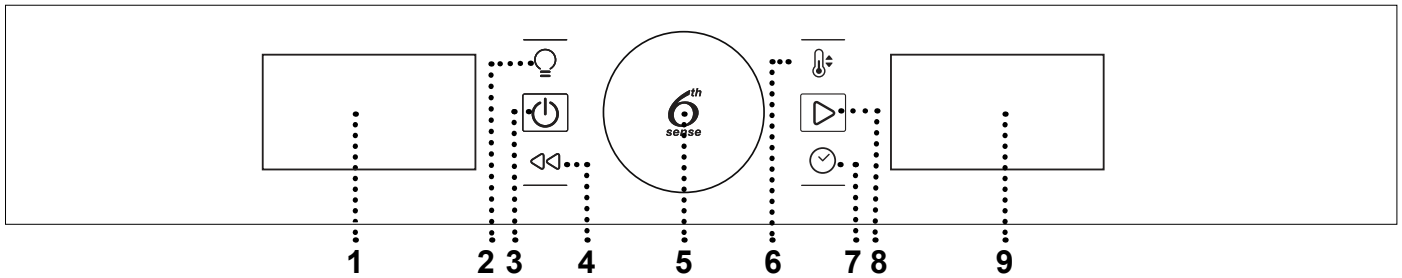


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. مجاري الرف (المستوى موضح على مقدمة الفرن)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. مصباح
8. نقطة تركيب مقياس نضح اللحم (إن وجدت)
9. لوحة التمييز (لا تخلعها)
10. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



لوحة التحكم



7. الوقت لضبط أو تغيير الوقت وتعديل مدة الطهي.
8. تشغيل لتشغيل الوظائف وتأكيد الإعدادات.
9. الشاشة اليمنى

5. المفتاح الدوار / الزر 6TH SENSE

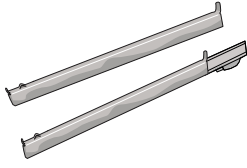
أدره للتنقل عبر الوظائف وضبط جميع بارامترات الطهي الأخرى. اضغط 6th sense لاختيار وضبط والوصول إلى وتأكيد الوظائف أو البارامترات وتشغيل برنامج الطهي عند اللزوم.

6. درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة.

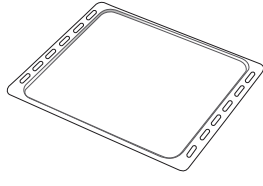
1. الشاشة اليسرى

2. المصباح لتشغيل/إيقاف المصباح.
3. تشغيل / إيقاف لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى الوظائف الفعالة في أي وقت.
4. رجوع للعودة إلى القائمة السابقة عند تأكيد الإعدادات.

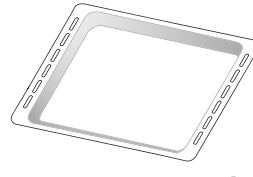
القضبان الانزلاقية*
(في بعض الموديلات فقط)



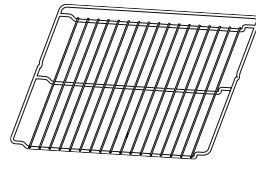
صينية الخبز



صينية تجميع القطرات

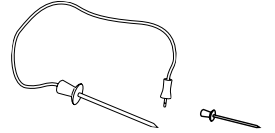


الشبكة السلكية



قد يختلف عدد الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

مقياس نضج اللحم
(في بعض الموديلات فقط)



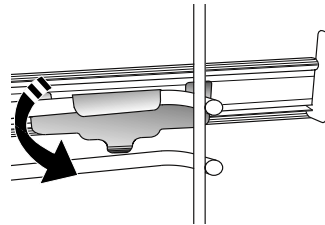
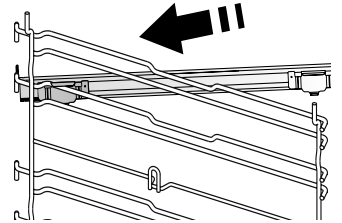
خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها
لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الجزء السفلي برفق من مبيتها:
يمكن الآن خلع مجاري الرف.

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.

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.

تركيب المجاري المنزلقة (إن وجدت)
قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقي من القضبان الانزلاقية.

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

يرجى ملاحظة: يمكن تركيب القضبان الانزلاقية على أي مستوى.

 وظائف خاصة	التسخين المسبق السريع  لتسخين الفرن مسبقا بسرعة. بمجرد انتهاء الإحماء، يقوم الفرن باختيار الوظيفة "تقليدي" أوتوماتيكيا. انتظر حتى انتهاء عملية الإحماء قبل وضع الطعام داخل الفرن.
 الشواية التبريد	لشواء 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. يمكن استخدام السيخ الدوار مع هذه الوظيفة (إن كان موردا).
 الطهي الاقتصادي بدفع الهواء*	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.
 الاحتفاظ بالسخونة	للحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخنا ومقرمشا.
 التخمر	لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمر، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخنا بعد دورة الطهي.
 وظيفة SMART CLEAN	(في بعض الموديلات فقط) يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتنشيط الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

 الطهي التقليدي	لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.
 الشواية	لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي غراتان 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.
 دفع الهواء	لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.
 الخبز بالتوزيع الحراري	لطهي اللحوم وخبز الفطائر المحشوة أو شواء الخضروات المحشوة على رف واحد فقط. تقوم هذه الوظيفة بتدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع لحماية الأطعمة من التجفيف المفرط.
 وظائف 6 th SENSE	تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي أطباق المعكرونة.
 اللحوم	تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي اللحوم. كما أنها تقوم على فترات متقطعة بتنشيط المروحة على سرعة منخفضة لمنع تعرض اللحم للتجفيف المبكر.
 أقصى طهي	تختار الوظيفة أوتوماتيكيا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لطهي قطع اللحم الكبيرة (فوق 5.2 كجم). وينصح بتقليب اللحم أثناء الطهي لينتج تحميره بشكل متساو على كلا الجانبين. من الأفضل تطرية اللحم من حين لآخر لمنعه من الجفاف.
 الخبز	تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع المخبوزات.
 بيتزا	تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع البيتزا.
معجنات الحلويات	تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع الكيك.

* الوظيفة مستخدمة كمرجع لبيان كفاءة استهلاك الطاقة طبقا لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 2014/65

استخدام الجهاز لأول مرة

1. ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الفرن لأول مرة.

12:00

ثم يبدأ رقما الساعة في الوميض: أدر المفتاح لضبط الساعة واضغط للتأكيد.

13:00

ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. أدر المفتاح لضبط الدقائق واضغط للتأكيد.

يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت في وقت لاحق، اضغط واستمر في الضغط على لأقل من ثانية واحدة بينما الفرن متوقف وكرر الخطوات السابقة.

قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

2. الإعدادات

عند اللزوم يمكنك تغيير وحدة القياس الافتراضية، درجة الحرارة (°م) والتيار الاسمي (16 أمبير).

بينما الفرن متوقف، اضغط واستمر في الضغط على لأقل من 5 ثواني.

5°C

أدر مفتاح الاختيار لاختيار وحدة القياس المرغوبة ثم اضغط على للتأكيد.

16 A

أدر مفتاح الاختيار لاختيار التيار الاسمي ثم اضغط على للتأكيد.

يرجى ملاحظة: تمت برمجة الفرن ليعمل بمعدل استهلاك للطاقة يتوافق مع معدل شبكة التيار المنزلية ويزيد عن 3 كيلوواط (16 أمبير): إذا كان الإمداد بالطاقة في المنزل أقل من ذلك، فعليك تقليل هذه القيمة (13 أمبير).

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 الفرن وأخرج الكماليات من الداخل. قم بتسخين الفرن لمدة ساعة تقريبا حتى 200 °م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري"). اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

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

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

عندما يكون الفرن متوقفا، يظهر الوقت فقط على وحدة العرض.

اضغط واستمر في الضغط على لتشغيل الفرن. أدر المفتاح لعرض الوظائف الرئيسية المتاحة على الشاشة اليسرى. اختر واحدة منها ثم اضغط على.



لاختيار وظيفة فرعية (إذا توفر)، اختر الوظيفة الرئيسية ثم اضغط على للتأكيد ثم انتقل إلى قائمة الوظيفة.



200°C

عندما تضيء الأيقونة F/C° على وحدة العرض، أدر المفتاح لتغيير القيمة ثم اضغط على واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).

3. تفعيل الوظيفة

وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على  لتفعيل الوظيفة.

يمكنك استمرار الضغط على  في أي وقت لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً بشكل مؤقت.

4. الإحماء

يتوفر ببعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.



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

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 المراد الوصول إليها باستخدام المفتاح.

5. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



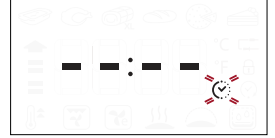
لإطالة مدة الطهي دون تغيير الإعدادات، أدر المفتاح لضبط مدة طهي جديدة واضغط على .

يمكنك أيضاً تغيير مستوى الشواء (3 = مرتفع، 2 = متوسط، 1 = منخفض) في نفس الوقت.



يرجى ملاحظة: بعد بدء تشغيل الوظائف يمكنك تغيير درجة الحرارة أو مستوى الشواء بالضغط على  أو بإدارة المفتاح مباشرة.

المدة



عندما تومض الأيقونة  على وحدة العرض، استخدم مفتاح الضبط لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على  للتأكيد.

لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة الطهي يدوياً: اضغط على  للتأكيد وأبدأ تشغيل الوظيفة. في هذه الحالة لا يمكنك إعداد وقت انتهاء الطهي من خلال برمجة تأخير بدء التشغيل.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على  : أدر المفتاح لتغيير الساعة واضغط  للتأكيد.

ضبط وقت انتهاء الطهي /

تأخير بدء التشغيل

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها.

عند تغيير وقت الانتهاء، يظهر بوحد العرض وقت الوظيفة المتوقع للانتهاء بينما تومض الأيقونة .



إذا لزم الأمر، أدر المفتاح لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على  للتأكيد وبدء تشغيل الوظيفة.

ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.



يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن. وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أزمنة الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي.

يمكنك أثناء فترة الانتظار استخدام المفتاح لتغيير وقت الانتهاء المبرمج.

اضغط على  أو  لتغيير إعدادات درجة الحرارة ومدة الطهي. اضغط على  للتأكيد عند الانتهاء.

يرجى ملاحظة: وظيفة التأخر في بدء التشغيل غير متاحة لوظائف الشواية والشواية فائقة السرعة.

وظائف 6th SENSE .

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



اضغط على ④ لبدء أوضاع الضبط. أدر المفتاح لضبط درجة الحرارة المستهدفة لمقياس نضج اللحم. اضغط على ④ للتأكيد. أدر المفتاح لضبط درجة حرارة الحيز الداخلي للفرن.



اضغط على ④ أو ▷ لغرض التأكيد وبدء دورة الطهي. أثناء دورة الطهي تظهر بالشاشة درجة الحرارة المستهدفة لمقياس نضج اللحم. عندما يصل اللحم إلى درجة الحرارة المستهدفة المضبوطة، تتوقف دورة الطهي ويظهر بالشاشة البيان "End" (انتهاء).

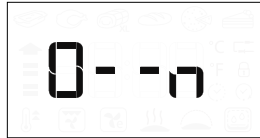
لإعادة بدء دورة الطهي من الوضع "End" (انتهاء)، فإنه يمكن من خلال إدارة مفتاح ضبط درجة الحرارة المستهدفة لمقياس نضج اللحم على النحو المذكور أعلاه. اضغط على ④ أو على ▷ لغرض التأكيد وإعادة بدء دورة الطهي.

يرجى ملاحظة: أثناء دورة الطهي مع استخدام مقياس نضج اللحم، يمكن إدارة المفتاح لتغيير درجة الحرارة المستهدفة لمقياس نضج اللحم. اضغط على ④ لضبط درجة حرارة الحيز الداخلي للفرن.

يمكن إدخال مقياس نضج اللحم في أي وقت، وأثناء دورة الطهي أيضا. وفي هذه الحالة، من الضروري إعادة ضبط بارامترات وظيفة الطهي. إذا كان مقياس نضج اللحم غير متوافق مع الوظيفة المعنية، فسيقوم الفرن بإيقاف دورة الطهي ويصدر صوت صافرة إنذار. وفي هذه الحالة افصل مقياس نضج اللحم أو اضغط على < لـ لضبط وظيفة أخرى. تأخير بدء التشغيل ومرحلة التسخين المسبق لا يتوافقان مع مقياس نضج اللحم.

قفل المفاتيح

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط واستمر في الضغط على < لمدة 5 ثواني على الأقل.

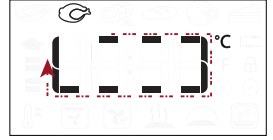


قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.

يرجى ملاحظة: يمكن تفعيل وظيفة قفل المفاتيح أثناء الطهي.

لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على ① .

استعادة درجة الحرارة
عندما تنخفض درجة الحرارة داخل الفرن بسبب فتح الباب، يتم تشغيل وظيفة خاصة أوتوماتيكيا لاستعادة درجة الحرارة الأصلية. وأثناء استعادة درجة الحرارة، يظهر بوحدة العرض رسم متحرك على شكل "ثعبان" حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.



وعندما تكون دورة الطهي المبرمجة قيد التشغيل، تزداد مدة الطهي بمقدار مدة فتح الباب لضمان الحصول على أفضل النتائج.

الوظائف الخاصة

وظيفة SMART CLEAN

لتفعيل وظيفة "Smart Clean" قم برش 200 مل من الماء والفرن بارد على التجويف السفلي للفرن، ثم أغلق باب الفرن.

الوصول إلى الوظائف الخاصة ⑤ وأدر لاختيار ⑥ من القائمة. ثم اضغط على ④ للتأكيد.

اضغط على ▷ لبدء عملية التنظيف على الفور، أو اضغط على ④ لضبط زمن الانتهاء/الفصل الزمني للبدء.

في نهاية الدورة، اترك الفرن ليبرد ثم قم بإزالة أية كمية من الماء المتبقي في الفرن وابدأ التنظيف باستخدام إسفنجة مبللة مع الماء الساخن (قد يتأثر التنظيف سلبا في حالة التأخير لأكثر من 15 دقيقة).

يرجى ملاحظة: لا يمكن ضبط مدة ودرجة حرارة دورة التنظيف

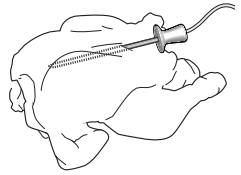
باستخدام مجس درجة حرارة اللحوم (إن وجد)

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

يُتاح استخدام مقياس نضج اللحم فقط في بعض وظائف الطهي (الطهي التقليدي، ودفع الهواء، والخبز بالتوزيع الحراري، والشواء التريو، واللحم 6th Sense والطهي الأقصى 6th Sense).

من المهم للغاية وضع المقياس بدقة للحصول على نتائج طهي مثالية. أدخل المجس تماما في أكثر الأجزاء اكتنازا باللحوم وتجنب وضعه في العظام والأجزاء الشحمية.

بالنسبة للدواجن، يجب إدخال المجس إدخالا جانبيا في وسط صدر الدواجن، مع الحرص على ضمان عدم انتهاء الطرف في جزء مجوف. في حالة قطع اللحم ذات الاختلاف الكبير في درجة السمك، تأكد من طهيها جيدا قبل إخراجها من الفرن. قم بتوصيل طرف المقياس في الفتحة الموجودة بالجدار الأيمن للحيز الداخلي للفرن. عندما يتم توصيل مقياس نضج اللحم بالحيز الداخلي للفرن، سيصدر صوت صافرة وتظهر بالشاشة الأيقونة ودرجة الحرارة المستهدفة.



كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء التسخين المسبق (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الاواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة دفع الهواء (وظيفة دفع الهواء"، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

اللحوم

استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تحميرها من الأفضل أن تضيف المرقعة إلى الصحن من أسفل، مع نظرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. يرجى ملاحظة أنه يتولد البخار أثناء هذه العملية. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم.

إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعاً بسمك متساو في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السمكية للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الشبكة السلكية بحيث يظل الطعام بعيداً عن الشواية. واقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي. توخ الحذر عند فتح الباب حيث يتسرب البخار.

لتجميع عصارة الأطعمة، ننصح بوضع صينية تجميع القطرات وبها نصف لتر من الماء الصالح للشرب أسفل الشبكة السلكية مباشرة التي ستوضع عليها الطعام. وزود المياه عند الحاجة.

الحلويات

يمكنك طهي الحلويات اللذيذة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط.

واستخدم صواني الخبز المعدنية داكنة اللون، وضعها دائما على الشبكة السلكية الموردة. وللطهي على أكثر من رف، اختر وظيفة دفع الهواء ورتب موضع صواني الكيك على الأرفف، مما يساعد على توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.

للتحقق من اكتمال طهي الكيك المخمر، أدخل خلة خشبية في منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.

في حالة استخدام صواني خبز مائعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.

إذا "انفخ" الخبز أثناء الطهي استخدم درجة حرارة أقل في المرة القادمة وضع في اعتبارك تقليل كمية السائل الذي تضيفه أو قلب الخليط برفق أكثر.

بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (مثل تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة "الخبز بالتوزيع الحراري". إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

بيتزا

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

التخمير

يفضل دائما تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقل وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريبا مقارنة بتخميره في درجة حرارة الغرفة (20 - 25°م). يبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجين البيتزا ساعة واحدة تقريبا.

جدول الطهي

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (°م)	إحماء.	الوظيفة	الوصفة
2 	50 - 30	170	-		كيك مختمر / كيك اسفنجي
2 	50 - 30	160	نعم		
1 4 	50 - 30	160	نعم		
3 	85 - 30	200 - 160	-		كيك محشو (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)
1 4 	90 - 35	200 - 160	نعم		
3 	40 - 20	170 - 160	-		
3 	40 - 20	160 - 150	نعم		كوكيز / قطع كيك صغيرة
1 4 	40 - 20	160 - 150	نعم		
3 	40 - 30	200 - 180	-		
1 4 	45 - 35	190 - 180	نعم		معجنات الشو
1 3 5 	*45 - 35	190 - 180	نعم		
3 	150 - 110	90	نعم		
1 4 	150 - 130	90	نعم		الميرننجز
1 3 5 	*160 - 140	90	نعم		
2 	40 - 20	250 - 220	-		
1 4 	40 - 20	240 - 220	نعم		بيتزا (رفيعة، سمكية، فوكاشيا)
1 3 5 	*50 - 25	240 - 220	نعم		
2 	70 - 50	220 - 180	-		
3 	50 - 30	220 - 180	-		رغيف خبز 5,0 كجم
1 4 	60 - 30	220 - 180	نعم		خبز صغير
2 	20 - 10	250	-		الببيتزا المجمدة
1 4 	20 - 10	250	نعم		
2 	60 - 45	190 - 180	نعم		
1 4 	60 - 45	190 - 180	نعم		الفطائر المتبلّة (فطيرة بالخضروات، كيشي)
1 3 5 	*70 - 45	190 - 180	نعم		
3 	30 - 20	200 - 190	نعم		
1 4 	40 - 20	190 - 180	نعم		مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
1 3 5 	*40 - 20	190 - 180	نعم		
3 	65 - 40	200 - 190	-		
3 	45 - 25	200 - 190	-		لازانيا/كعكة الفواكه
3 	90 - 60	200 - 190	-		معرونة فرن/كانيلوني
3 					لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقر/لحم دسم 1 كجم

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (°م)	إحماء.	الوظيفة	الوصفة
2 	150 - 110	170	-		لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم
3 	** 80 - 50	230 - 200	-		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
2 	150 - 90	200 - 190	-		ديك رومي/أوز 3 كجم
3 	60 - 40	200 - 180	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)
2 	60 - 50	200 - 180	نعم		خضروات محشية (طماطم، كوسة، بادنجان)
5 	6 - 3	3 (مرتفعة)	-		التوست
3 4 	***30 - 20	2 (متوسطة)	-		سمك فيليه / شرائح ستيك
4 5 	***30 - 15	3 - 2 (متوسطة - مرتفعة)	-		السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش" شطائر البيف برجر
1 2 	**70 - 55	2 (متوسطة)	-		روست الدجاج 1-3.1 كجم
3 	**50 - 35	2 (متوسطة)	-		روست بيف 1 كجم
3 	**90 - 60	2 (متوسطة)	-		فخذ ضأن/سيقان
3 	**55 - 35	2 (متوسطة)	-		بطاطس محمرة
3 	25 - 10	3 (مرتفعة)	-		جراتان الخضروات
1 3 5 	*120 - 40	190	نعم		وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة (المستوى 5)/لازانيا (المستوى 3)/لحوم (المستوى 1)
1 4 	*120 - 50	200	نعم		لازانيا ولحم
1 4 	*120 - 45	200	نعم		اللحم والبطاطس
1 4 	50 - 30	180	نعم		الأسماك والخضراوات
3 	*120 - 80	200	-		قطع لحم روست محشوة
3 	*120 - 50	200	-		قطع اللحم (أرانت، دجاج، ضأن)

* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.
 ** قلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
 *** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي

يرجى ملاحظة: وظيفة "Pastry Cakes" 6th Sense تستخدم عناصر التسخين العلوية والسفلية فقط، دون تدوير الهواء المدفوع. وهي لا تتطلب إجراء تسخين مسبق.

						الوظائف
دفع الهواء الاقتصادي	الخبيز بالتوزيع الحراري	وظيفة دفع الهواء	الشواية التبريد	الشواية	تقليدي	
						الوظائف الأوتوماتيكية
معجنات الحلويات	البيتزا	الخبز	الطهي الأقصى	اللحوم	الكسولة	
						الكماليات
صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الرف السلكي	

الصيانة و التنظيف

- تأكد أن الفرن يبرد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
- لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف البخار.
- لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيل/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.
- قم بارتداء قفازات واقية.
- يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

الأسطح الخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث أن تلامس أي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة قماش دقيقة الألياف ورطبة.

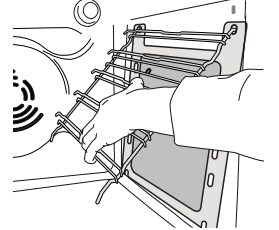
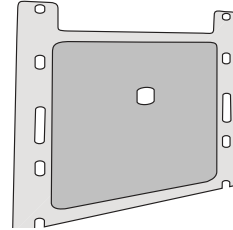
الأسطح الداخلية

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

تنظيف الألواح الحفازة

(في بعض الموديلات فقط)

- هذا الفرن مجهز بألواح حفازة خاصة تتيح تنظيف حيز الطهي بفضل طلائها الخاص ذاتي التنظيف، والذي يتميز بخصائص عالية المسامية، مما يتيح له امتصاص الشحم والانساختات.
- هذه الألواح مركبة بمجاري الرف: لذلك عند إعادة وضع مجاري الرف وتركيبها مرة أخرى، تأكد أن الخطافات الموجودة في أعلى مجاري الرف موضوعة في الثقوب المعنية بالألواح.



- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" لتنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.
- يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.
- كما يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية لغرض تنظيف الغطاء العلوي للفرن.

الكماليات

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

- وللحصول على أفضل استفادة من خصائص التنظيف الذاتي للألواح الحفازة، نوصي بتسخين الفرن حتى 200 °م لمدة ساعة واحدة تقريبا باستخدام وظيفة "الخببز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة.
- ثم اترك الجهاز حتى يبرد قبل التخلص من أية بقايا أطعمة باستخدام إسفنجة غير كاشطة.

- يرجى ملاحظة: استخدام المنظفات الأكالة أو الكاشطة أو الفرشات الخشنة أو ليف التنظيف المعدني للأوعية أو إسبريهات الأفران قد يلحق الضرر بالسطح الحفاز وتلف خصائصه المتعلقة بالتنظيف الذاتي.

- يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع عند الرغبة في تغيير الألواح.

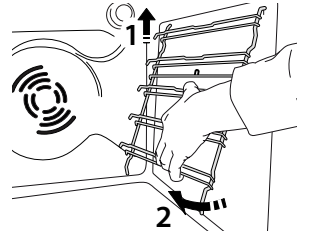
تغيير اللمبة

- 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.

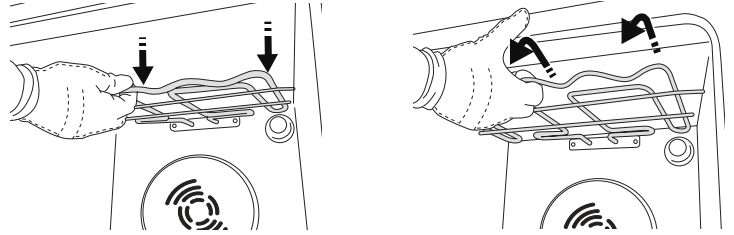
- يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام اللمبات المتوهجة بقدرة 25-40 واط/230 ~ فلط من النوع E-14، C°T300، أو لمبات هالوجين بقدرة 20-40 واط/230 ~ فلط من النوع G9، C°T300. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 2009/244). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.
- في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

إنزال عنصر التسخين العلوي (في بعض الموديلات فقط)

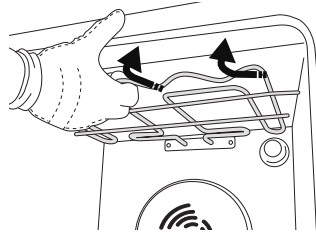
1. اخلع المجاري الدليلة الجانبية للرف.



2. اسحب عنصر التسخين للخارج قليلا ثم أنزله.



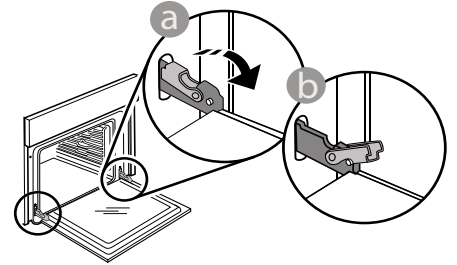
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعامات الجانبية.



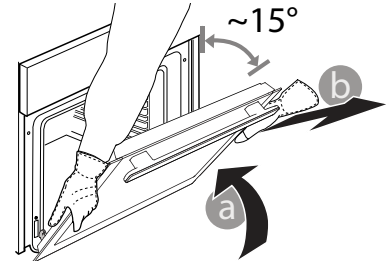
خلع الباب وإعادة تركيبه

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

2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض.

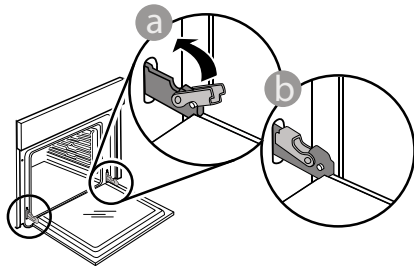


بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.

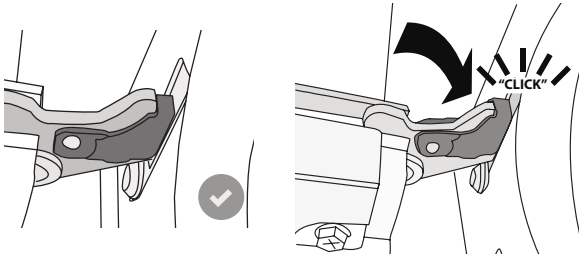


3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.



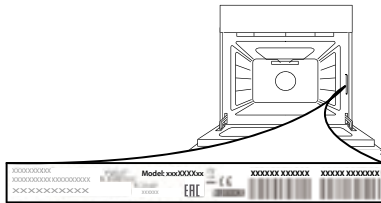
اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاة مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية 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.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
تواصل مع أقرب مركز خدمة ما بعد البيع للعملاء.	خلل بالمجموعة لغوية أخرى.	تعرض الشاشة نص غير واضح وتبدو مكسورة.

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
يمكن تنزيل كتيب المنتج المشتمل على بيانات الطاقة الخاصة بهذا الجهاز عبر الموقع docs.whirlpool.eu



كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية
قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية عبر موقعنا docs.whirlpool.eu (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع (QR)، مع تمييز الرمز التجاري للمنتج.

< كبديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.

