

اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

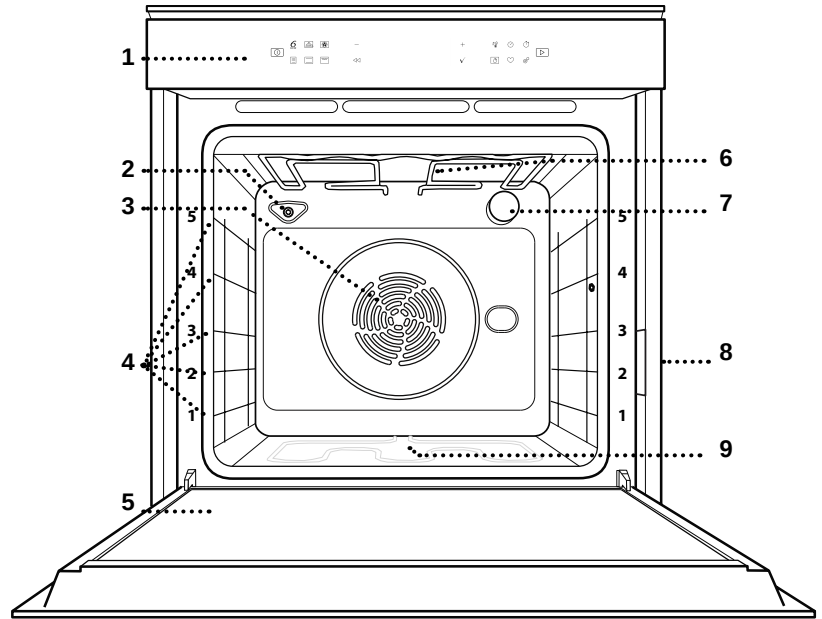


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

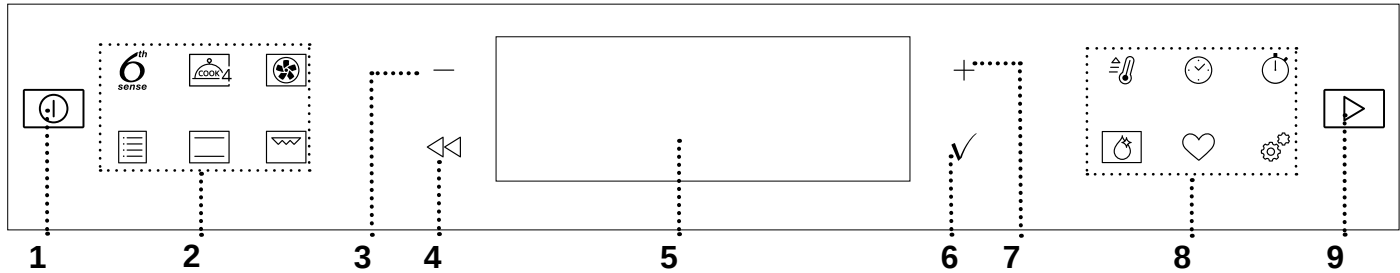


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. مستشعر محتوى الماء بالطعام لوظيفة 6th Sense
3. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. مجاري الرف (المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي من الفرن)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. مصباح
8. لوحة التمييز (لا تخلصها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



وصف لوحة التحكم

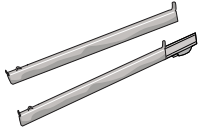


7. زر التنقل الموجب
للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.
8. الدخول مباشرة إلى الخيارات / الوظائف
للدخول السريع إلى الوظائف، المدة، الإعدادات والمفضلات.
9. بدء التشغيل
لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة أو الأساسية.

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

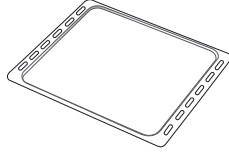
1. OFF / ON
لتشغيل أو إيقاف الفرن وإيقاف إحدى الوظائف الفعالة.
2. الدخول مباشرة إلى الوظائف
للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.
3. زر التنقل السالب
للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.

المجاري المنزلقة *



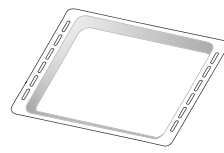
لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

صينية الخبز



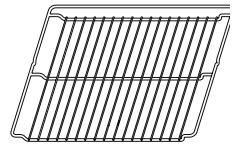
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضًا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

صينية تجميع القطرات



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

الشبكة السلكية



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

* متاحة في بعض الموديلات فقط

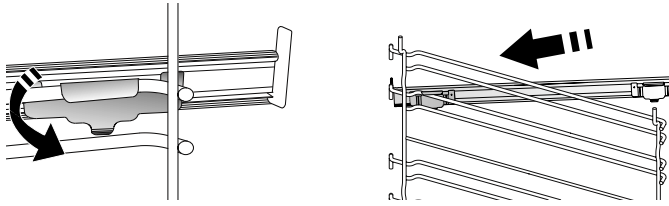
قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعًا للطراز الذي اشتريته.

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

تركيب المجاري المنزلقة (إن وجدت)

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

قم بتركيب 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 المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

- لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الجزء السفلي برفق من مبيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.
- ولإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

CONVENTIONAL (الخبيز)

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

GRILL (الشواية)

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

FAST PREHEAT (الإحماء السريع)

لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.

TIMERS (أجهزة الميكاتي)

لتعديل قيم أوقات الوظائف.

MINUTEMINDER (ميكاتي الدقائق)

لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

SMART CLEAN

عملية إطلاق بخار الماء أثناء دورة التنظيف الخاصة هذه عن طريق خفض درجة حرارة من شأنه تيسير إزالة الاتساخات. ضع 200 مل من ماء الشرب في قاع الحيز الداخلي وقم بتفعيل الوظيفة عندما يكون الموقد بارداً.

FAVORITE (المفضلات)

لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

SETTINGS (الإعدادات)

لتعديل إعدادات الفرن.

عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنطفئ اللبة بعد مرور دقيقة واحدة. ويتم إعادة تفعيلها أوتوماتيكياً 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) واختار "Off" (إيقاف).

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

6th SENSE

يُتيح ذلك الطهي بطريقة أوتوماتيكية بالكامل لجميع أنواع الطعام (لازانيا، السمك، الخضروات، الكعك والمعجنات، الكعك المتبل، الخبز، البينزا).

لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

FUNCTIONS 4 COOK

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

FORCED AIR (وظيفة)

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أرفف متعددة (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

TRADITIONAL FUNCTIONS (الوظائف التقليدية)**CONVECT BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)**

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

TURBO GRILL (الشواية التريو)

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

FROZEN BAKE (المخبوزات المجمدة)

• تختار الوظيفة أوتوماتيكياً درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.

الوظائف الخاصة**MAXI COOKING**

لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 5.2 كجم). ويُصبح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.

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.

DEFROST (إذابة التجمد)

لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنع من التعرض للجفاف في الخارج.

KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة)

لحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخناً ومقرمشاً.

AIR ECO FORCED (وظيفة الهواء الموجه قسرياً)

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

الاستخدام لأول مرة

1. اختر اللغة

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

1. English

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 استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن بحيث يستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلواط (16): فإذا كنت تستخدم في منزلك طاقة أقل، فإنه يتعين عليك خفض هذه القيمة إلى (13).

16

POWER

اضغط + أو - لاختيار 16 (عالي) أو 13 (منخفض) واضغط ✓ للتأكيد.

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

اضغط على الزر  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 التصفح داخل إحدى القوائم: لاختيار بند من القائمة (سوف يظهر على وحدة العرض أول بند مُتاح)، اضغط + أو - لاختيار البند المرغوب، ثم اضغط ✓ للتأكيد.

65°C
6. Keep Warm

2. ضبط الوظيفة

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

درجة الحرارة/مستوى الشواء

200°C
TEMPERATURE

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).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة/مستوى الشواية باستخدام + أو -.

3. ضبط الوقت

بعد اختيار power (القدرة)، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.

12:00
CLOCK

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 .

4. 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 لمدة ساعة تقريبا حتى 200 °م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري").

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

المدة

65°C
DURATION

عندما تومض الأيقونة  في وحدة العرض، اضغط على + أو - لضبط زمن الطهي الذي تريده ثم اضغط على ✓ للتأكيد. لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويا (بدون وقت محدد): اضغط على ✓ أو  للتأكيد وتشغيل الوظيفة. من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.

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

أثناء مرحلة التأخير، ومن خلال الضغط على  سيتجاوز الفرن هذه المرحلة، ويبدأ تشغيل الوظيفة على الفور.

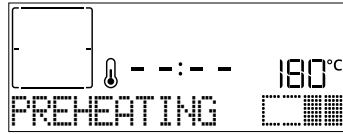
يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بترشيح المستوى الأنسب لكل وظيفة.

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.

4. PREHEATING (الإحماء)

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



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، والمطلوبة "ADD" (إضافة الطعام).

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

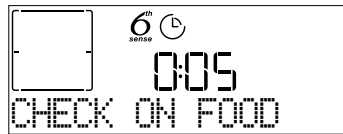
5. الإيقاف المؤقت للطهي / إدارة أو فحص الطعام

بعض وظائف Sense 6th تتطلب قلب الطعام أثناء عملية الطهي.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراءات المطلوب القيام به. افتح الباب، قم بتنفيذ الإجراء الذي تطلبه وحدة العرض وأغلق الباب، ثم استأنف عملية الطهي.

بنفس الطريقة، وقبل انتهاء وقت الطهي المضبوط بنسبة 10%، سوف يطلب منك الفرن فحص الطعام.

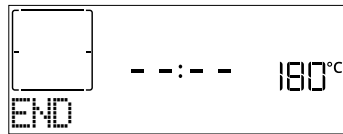


تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراءات المطلوب القيام به. افحص الطعام، أغلق الباب واستأنف عملية الطهي.

يرجى ملاحظة: اضغط  لتجاوز هذه الإجراءات. وإلا، فإنه في حالة عدم اتخاذ أي إجراء، سوف يواصل الفرن عملية الطهي بعد مدة معينة.

6. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط  للاستمرار في الطهي بشكل يدوي (دون وقت محدد) أو اضغط  لتمديد وقت الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

END TIME (وقت الانتهاء) (تأخير بدء التشغيل)

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها. يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة .



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.

يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أمانة الطهي بعض الشيء عن الأمانة المذكورة في جدول الطهي. أثناء فترة الانتظار، يمكنك الضغط على  أو  لإلغاء وقت الانتهاء أو الضغط على  لتغيير الإعدادات الأخرى. من خلال الضغط على ، تعرض المعلومات، يمكن التنقل بين وقت الانتهاء ومدة الطهي.

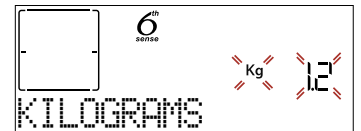
6th SENSE .

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار أفضل طريقة للطهي، وأفضل درجة حرارة وأفضل مدة لطهي وشواء أو خبز جميع الأطباق المتاحة.

علاوة على ذلك، بفضل المستشعر المخصص الذي يحدد محتوى الرطوبة في الطعام، حيث تتيح لك بعض وظائف 6th Sense الوصول إلى طهي مثالي لأي نوع طعام دون أي إعداد: يقوم المستشعر بإيقاف الطهي في الوقت المثالي. أثناء الدقائق الأخيرة المتبقية للطهي، يظهر العد التنازلي على وحدة العرض، للإشارة إلى الوقت المتبقي للطهي.

لا تفتح الباب في حالة الطهي مع استخدام المستشعر: وإذا فتحته، يتم إيقاف فعالية المستشعر. يمكن مواصلة الطهي من خلال استخدام الوضع التقليدي (اليدوي). أغلق الباب ثم اضغط على  لمواصلة الطهي. بالنسبة لوصفات الطهي التي لا تحتاج إلى استخدام المستشعر، فقم بتحديد خصائص الطعام ببساطة شديدة للحصول على أفضل نتيجة.

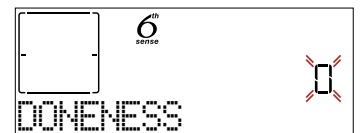
الوزن / الارتفاع (طبقات الصينية الدائرية)



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.

BROWNING / DONENESS (درجة الطهي/التحمير)

في بعض وظائف Sense 6th يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طلب منك ذلك، اضغط  أو  لاختيار المستوى المرغوب من بين نبيء (-1) ومطهي جيداً (+1). اضغط على  للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

وبنفس الطريقة، حين يُتاح ذلك، يمكن في بعض وظائف 6th Sense القيام بضبط مستوى التحمير من بين منخفض (-1) وعالي (+1).

3. بدء 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.

SMARTCLEAN FUNCTION .

اضغط [⌂] لعرض وظيفة "Smart Clean" على وحدة العرض.



اضغط [▶] لتفعيل الوظيفة: تطلب الشاشة تنفيذ جميع الخطوات التي يجب اتخاذها للحصول على أفضل نتائج تنظيف: اتبع التعليمات ثم قم بالضغط ✓ عند الانتهاء. وبمجرد تنفيذ جميع الخطوات، اضغط على [▶] عندما يتم الطلب لتفعيل دورة التنظيف.

يرجى ملاحظة: نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سلبية في نتيجة التنظيف النهائية. ستبدأ رسالة خاصة في الوميض على وحدة العرض بمجرد انتهاء الدورة. اترك الموقد ليبرد ثم امسح الأسطح الداخلية وجففها بقطعة قماش أو إسفنجية.

MINUTEMINDER (مِقَاتِي الدَّقَائِق)

عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كمِقَاتِي. 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 المِقَاتِي.



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

يرجى ملاحظة: لا يقوم مِقَاتِي الدقائق بتفعيل أيًا من دورات الطهي. اضغط على + أو - لتغيير الوقت المضبوط في المِقَاتِي. فور تفعيل مِقَاتِي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً. اضغط على [⌂] لتشغيل الفرن، قم اختر الوظيفة التي تحتاجها. بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر المِقَاتِي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

يرجى ملاحظة: خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية مِقَاتِي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة [⌂])، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. لاستدعاء شاشة مِقَاتِي الدقائق اضغط على [⌂] لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً.

KEYLOCK (قفل المفاتيح) .

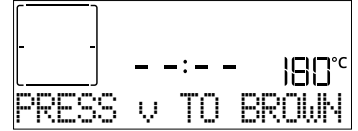
لقفل لوحة المفاتيح، اضغط على [⌂] واحتفظ به مضغوطة لمدة 5 ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.



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

BROWNING (التحمير)

يتوفر ببعض وظائف الفرن إمكانية تحمير سطح الطعام من خلال تفعيل الشواية بمجرد انتهاء الطهي.



عندما يظهر بوحدة العرض الرسالة المعنية، قم عند اللزوم بالضغط على ✓ لبدء دورة تحمير مدتها خمس دقائق. يمكنك إيقاف الوظيفة في أي وقت من خلال الضغط على [⌂] لإطفاء الفرن.

المفضلات .

بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 10 في قائمة مفضلاتك.



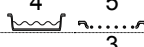
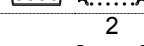
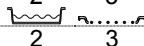
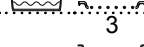
إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على ✓ ، أو لتجاهل الطلب اضغط على [⌂] . بمجرد الضغط على ✓ اضغط على + أو - لاختيار موضع الرقم ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

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 من خلال الضغط على ✓ ، ثم اضغط على [▶] لتفعيل.

المستوى والكماليات	إدارة (مدة الطهي)	الكمية	شفاط الطعام	
 2	-	3 - 0.5 كجم	-	LASAGNA (لازانيا)
 3	-	2 - 0.6 كجم	روستو	Beef-roasted (بقرى روز بيف)
 4 5	5/3	3 - 1.5 سم	Hamburgers (بيف برجر)	
 3	-	2.5 - 0.6 كجم	روستو	Pork-roasted (لحم روستو)
 4 5	3/2	4 - 1.5 سم	Wurstel & Sausages (السجق والنقانق)	
 2	-	3 - 0.6 كجم	Whole (كاملة)	roasted-Chicken (دجاج روستو)
 4 5	3/2	5 - 1 سم	breast & Fillet (فيليه وصدر)	
 4 5	2/1	1 شبكة		Kebabs (كباب)
 2 3	-	3 - 0.5 سم		Fillets (شرائح)
 2 3	-	3 - 0.5 سم	frozen-Fillets (فيليه مُجمد)	fish (أسماك)
 3	-	1.5 - 0.5 كجم *	Potatoes (البطاطس)	
 4	-	1.5 - 0.5 كجم *	frozen -Potatoes (البطاطس المجمدة)	-Vegetables roasted (خضروات - روستو)
 3	-	0.5 - 0.1 كجم لكل واحدة	stuffed-Vegetables (خضروات محشية)	
 3	-	1.5 - 0.5 كجم	roasted-Vegetables (خضروات - روستو)	
 3	-	1 صينية	Potatoes (البطاطس)	VEGETABLES (خضروات)
 3	-	1 صينية	Tomatoes (الطماط)	
 3	-	1 صينية	Peppers (فلفل)	gratin-Vegetables (جراتان الخضراوات)
 3	-	1 صينية	Broccoli (البروكولي)	
 3	-	1 صينية	Cauliflowers (القرنبيط)	
 3	-	1 صينية	Others (نقاط أخرى)	
 2	-	1.2 - 0.5 كجم	in tin Rising cakes (كعك كيك مُعلب)	
 3	-	80 - 40 جم *	Cupcakes & Muffins (المافن والكاب كيك)	
 3	-	0.6 - 0.3 كجم *	Cookies (كعك)	
 3	-	1 صينية	Choux pastry (معجنات الشو)	filled & Pastries pies (معجنات وفطائر محشوة)
 3	-	1.6 - 0.4 كجم *	Tart (فطيرة)	
 3	-	1.6 - 0.4 كجم	Strudel (فطيرة محشوة)	
 2	-	2 - 0.5 كجم	pie Fruit filled (فطيرة محشوة بالفاكهة)	
 2	-	1.2 - 0.8 كجم *	Quiche lorraine (فطيرة كيش لورين)	SALT CAKES (كعك متبل)
 2	-	1.2 - 0.8 كجم *	Salt cakes (كعك متبل)	
 3	-	150 - 60 جم لكل واحدة *	Rolls (رولز)	
 3	-	500 - 200 جم لكل واحدة *	Medium size (حجم متوسط)	
 2	-	600 - 400 جم لكل واحدة *	in tin Sandwich loaf (قالب ساندوتش في صينية)	BREAD (الخبز)
 2	-	2 - 0.7 كجم *	Big bread (خبز كبير)	
 3	-	300 - 200 جم لكل واحدة *	Baguettes (خبز باجيت)	
 2	-	الصينية 1 *	Special bread (الخبز المميز)	

* الكمية المقترحة. لا تفتح الباب في حالة الطهي مع استخدام المستشعر: وإذا فتحته، يتم إيقاف فعالية المستشعر.

					الكماليات
صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع القطرات / الخبز	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	

المستوى والكماليات	إدارة (مدة الطهي)	الكمية	فئات الطعام	
2	-	الصينية المستديرة *	Thin (رفع)	Pizza (بيتزا) & PIZZA FOCACCIA (البيتزا وخبز الفوكاشيا)
2	-	الصينية المستديرة *	Thick (كثيف)	
2	-	1 - 4 طبقات	Frozen (مجمد)	
14				
135				
1245				
2	-	الصينية 1 *	Thin (رفع)	Focaccia (خبز الفوكاشيا)
2	-	الصينية 1 *	Thick (كثيف)	

* الكمية المقترحة. لا تفتح الباب في حالة الطهي مع استخدام المستشعر: وإذا فتحته، يتم إيقاف فعالية المستشعر.

جدول الطهي

الوصف	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
كيك مختمر / كيك اسفنجي		نعم	170	50 - 30	2
		نعم	160	50 - 30	2
		نعم	160	50 - 30	1 4
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		نعم	200 - 160	85 - 30	3
		نعم	200 - 160	90 - 35	1 4
Cookies (كعك)		نعم	150	40 - 20	3
		نعم	140	50 - 30	4
		نعم	140	50 - 30	1 4
		نعم	135	60 - 40	1 3 5
		نعم	170	40 - 20	3
قطع كيك صغيرة / مافن		نعم	150	50 - 30	4
		نعم	150	50 - 30	1 4
		نعم	150	60 - 40	1 3 5
		نعم	200 - 180	40 - 30	3
		نعم	190 - 180	45 - 35	1 4
معجنات الشو		نعم	190 - 180	* 45 - 35	1 3 5
		نعم	90	150 - 110	3
		نعم	90	150 - 130	1 4
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا		نعم	90	* 160 - 140	1 3 5
		نعم	250 - 190	50 - 15	2
		نعم	230 - 190	50 - 20	1 4
بيتزا (رفيعة، سميكة، فوكاشيا)		نعم	240 - 220	* 50 - 25	1 3 5

								الوظائف
air Eco Forced (دفع الهواء الاقتصادي)	4 Cook	MaxiCooking	Turbogrill (الشوابة التبرو)	الشوابة	Convection Bake (الخبز بالتوزيع الحراري)	Forced air (وظيفة دفع الهواء)	الفرن التقليدي	

الوصفة	الموظفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
البيتزا المجمدة		نعم	250	15 - 10	
		نعم	250	20 - 10	
		نعم	240 - 220	30 - 15	
الفطائر المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	190 - 180	55 - 45	
		نعم	190 - 180	60 - 45	
		نعم	190 - 180	* 70 - 45	
مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري		نعم	200 - 190	30 - 20	
		نعم	190 - 180	40 - 20	
		نعم	190 - 180	* 40 - 20	
لازانيا/فطائر/معكرونة محمرة/كانيلوني		نعم	200 - 190	65 - 45	
لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم		نعم	200 - 190	110 - 80	
لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم		-	170	150 - 110	
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	230 - 200	100 - 50	
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	200 - 190	130 - 80	
سمك مشوي/مطهر وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	200 - 180	60 - 40	
خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	200 - 180	60 - 50	
التوست		-	3 (مرتفع)	6 - 3	
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	2 (متوسطة)	** 30 - 20	
السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر		-	2 - 3 (متوسطة - مرتفعة)	** 30 - 15	
دجاجة مشوية 1-3.1 كجم		-	2 (متوسطة)	*** 70 - 55	
فخذ ضأن/سيقان		-	2 (متوسطة)	*** 90 - 60	
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	*** 55 - 35	
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	25 - 10	
Cookies (كعك)		نعم	135	70 - 50	
تارت		نعم	170	70 - 50	
بيتزات مستديرة		نعم	210	60 - 40	
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / لحم (المستوى 1)		نعم	190	* 120 - 40	
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / خضروات روسو (المستوى 4) / لازانيا (المستوى 2) / قطع لحم (المستوى 1)		نعم	190	* 120 - 40	

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

** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي.

*** قم بتقليب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

الكماليات	الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطارات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطارات / صينية الخبز	صينية تجميع القطارات مع 500 مل ماء
-----------	----------------	---	--	------------------------------------	------------------------------------

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
لازانيا ولحم		نعم	200	50 - 100 *	
اللحم والبطاطس		نعم	200	45 - 100 *	
الأسماك والخضراوات		نعم	180	30 - 50 *	
قطع لحم روست محشوة		-	200	80 - 120 *	
قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)		-	200	50 - 100 *	

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

** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي.

*** قم بتقليب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

كيفية قراءة 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 الإحماء (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، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

								الوظائف
Eco Forced air (دفع الهواء الاقتصادي)	4 Cook	MaxiCooking	Turbogrill (الشواية التبرو)	الشواية	Convection Bake (الخبز بالتوزيع الحراري)	Forced air (وظيفة دفع الهواء)	الفرن التقليدي	

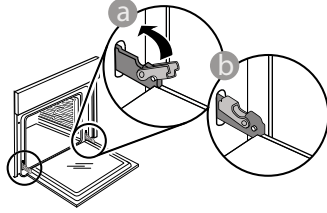
التنظيف والصيانة

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

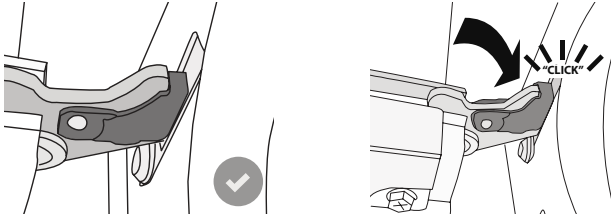
- الأسطح الخارجية
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة.
- إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.
- الأسطح الداخلية
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.
- قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي. (في بعض الموديلات فقط).
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.
- الكماليات
- انقع الكماليات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجية.

خلع الباب وإعادة تركيبه

3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.
4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.

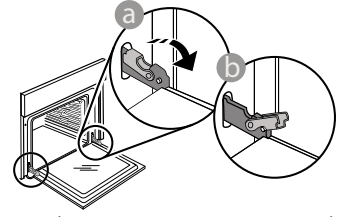


اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



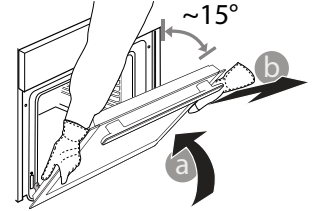
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

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.



استبدال المصباح

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

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230 ~ فلت من النوع G9، T300م. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

- 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.

تحري الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الموقد بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً. قم باختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات). اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
تنتهي وظيفة طهي Sense 6 th دون عرض عد تنازلي. تنتهي عملية الطهي قبل انتهاء العد التنازلي.	كمية الطعام المختلفة من النطاق الموصى به. الباب مفتوح أثناء الطهي.	افتح الباب وتحقق من درجة استواء الطعام. إذا كان ضرورياً، واصل عملية الطهي من خلال اختيار الوظيفة التقليدية.
الموقد لا يقوم بالتسخين.	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).
ينطفئ الضوء.	يتم تشغيل الوظيفة الاقتصادية "ECO".	قم بالدخول إلى "ECO" (الوظيفة الاقتصادية) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
لا ينغلق الباب بشكل صحيح.	عدم تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح.	تأكد من تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح من خلال اتباع تعليمات الفك وإعادة ضبط وضع الباب تحت جزء "الصيانة والتنظيف".
يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.	خطأ بإعداد القدرة.	تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. قم بالدخول إلى "POWER" (القدرة) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "LOW" (منخفض).

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة، ودليل المستخدم، وكتيب المنتج، وبيانات الطاقة من خلال:

• زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu

• استخدام كود الاستجابة السريع QR

• وكبديل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



Whirlpool

