

اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

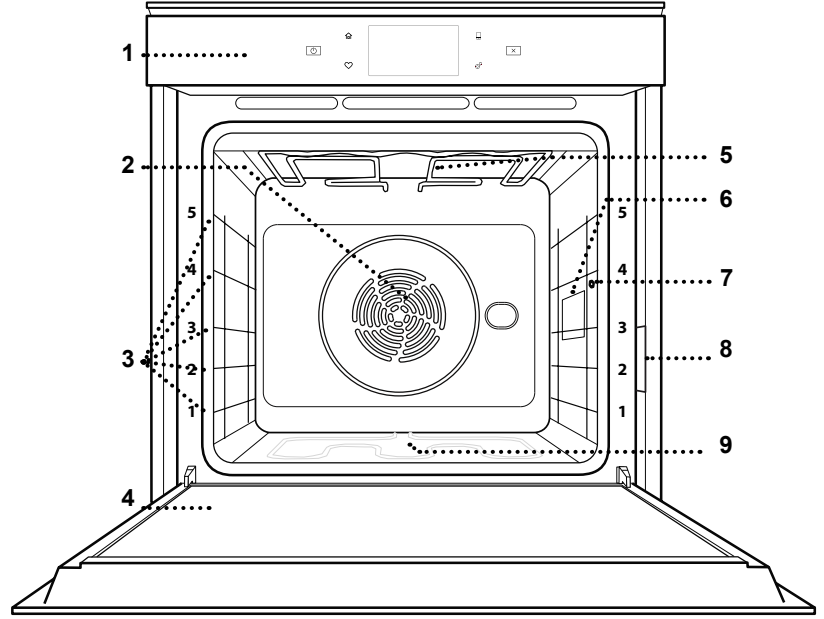


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

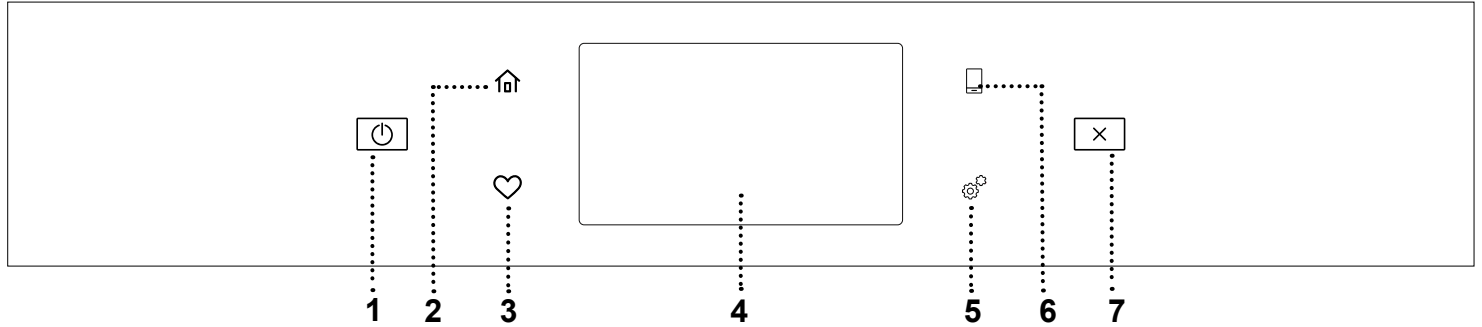


شرح المنتج

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



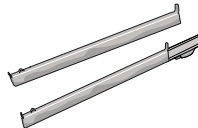
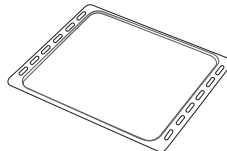
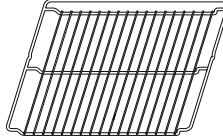
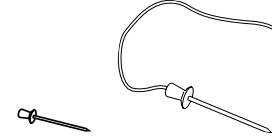
وصف لوحة التحكم



6. وحدة التحكم عن بُعد
لإتاحة استخدام تطبيق 6th Sense Live Whirlpool.
7. إلغاء
لإيقاف أي من وظائف الفرن فيما عدا الساعة ومؤقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.

3. المفضلة
لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
4. وحدة العرض
5. الأدوات
للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات.

1. تشغيل / إيقاف
لتشغيل الفرن وإيقافه.
2. الصفحة الرئيسية
للوصول إلى القائمة الرئيسية بسرعة.

المجاري المنزلقة *  لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.	صينية الخبز  تستخدم لطهي جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضاً للحم الروست والأسماك الملفوفة، إلخ.	صينية تجميع القطرات  تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.	شبكة سلكية  تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى
			مجس الطعام  لقياس درجة الحرارة الداخلية للطعام بدقة أثناء الطهي. وبمساعدة نقاط الاستشعار الأربع للمجس والحامل الصلب، يمكن استخدامه للحوم والأسماك وأيضاً للخبز، الكعك والمعجنات المخبوزة.

* متاحة في بعض الموديلات فقط

قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.

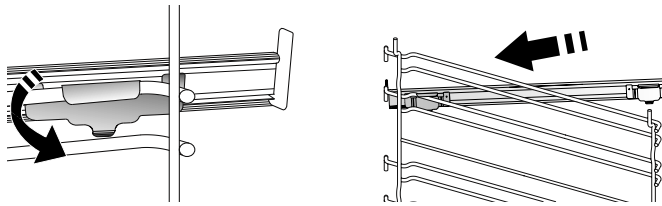
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

تركيب المجاري المنزلقة (إن وجدت)

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

قم ب تثبيت المشبك العلوي للقضيب بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجرى حتى النهاية. قم بإزالة 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.



وظائف يدوية

- تسخين مسبق سريع لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.

- الفرن التقليدي لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

الشواية

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

الشواية التبريد

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

الهواء الموجه قسرياً

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.

وظائف الطهي 4 COOK

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

وظيفة الخبز بالحمل الحراري

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

وظائف خاصة

إذابة التجمد

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

الاحتفاظ بالسخونة

لحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخناً ومقرمشاً.

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.

الراحة

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

MAXI COOKING

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

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.

المخبوزات المجمدة

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

6th SENSE sense

يتيح هذا طهي جميع أنواع الطعام بالكامل أوتوماتيكياً. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني. لا يلزم إحماء الفرن.

للرجوع إلى الشاشة السابقة:

اضغط < .

لتأكيد الإعدادات أو الوصول للشاشة التالية:

اضغط "تعيين" أو "التالي".

للتصفح خلال القائمة أو الجدول:

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

للاختيار أو التأكيد:

اضغط على الشاشة لاختيار القيمة أو بند القائمة المرغوب.

الاستخدام لأول مرة

ستحتاج تهيئة المنتج عند تشغيل الجهاز لأول مرة.

يمكن تغيير الإعدادات في وقت لاحق من خلال الضغط على  للوصول إلى قائمة الأدوات.

1. اختر اللغة

يلزم ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة.

- قم بالتحريك عبر الشاشة للتصفح خلال قائمة اللغات المتاحة.
- اضغط على اللغة المطلوبة.

الضغط على < سيعود بك إلى الشاشة السابقة.

2. اختر وضع الإعدادات

فور اختيار اللغة المرغوبة، ستنبهك وحدة العرض للاختيار بين "عرض المتجر" (مفيد لتجار التجزئة، لعرض الأغراض فقط) أو الاستمرار من خلال الضغط على "التالي".

3. إعداد الواي فاي

تتيح خاصية Sense Live 6th تشغيل الفرن عن بعد من جهاز جوال. لتهيئة الجهاز لأن يتم التحكم به عن بعد، ستحتاج أولاً إلى إتمام عملية التوصيل بنجاح. هذه العملية ضرورية لتسجيل الجهاز الخاص بك وتوصيله بالشبكة المنزلية.

- اضغط على "الإعداد الآن" للمتابعة مع توصيل الإعداد.
- وإلا، اضغط على "تخطي" لتوصيل المنتج الخاص بك في وقت لاحق.

كيفية إعداد التوصيل

لاستخدام هذه الخاصية ستحتاج إلى: هاتف ذكي أو تابلت أو موجه لاسلكي متصل بالإنترنت. يُرجى استخدام هاتفك الذكي للتحقق من أن إشارة شبكة اللاسلكي المنزلية قوية بالقرب من الجهاز. الحد الأدنى من المتطلبات.

جهاز ذكي: نسخة أندرويد 4.3 (أو أحدث) مزودة بشاشة مقاس 1280x720 (أو أحدث) أو نظام تشغيل iOS 8 (أو أحدث).

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

1. تحميل تطبيق 6th Sense Live

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

2. إنشاء حساب

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

3. تسجيل الجهاز الخاص بك

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

4. اتصل بالواي فاي

اتبع إجراءات الإعداد "امسح للاتصال". سيرشدك التطبيق عبر عملية توصيل الجهاز الخاص بك بشبكة اللاسلكي في منزلك.

إذا كان الواي فاي الخاص بك يدعم WPS 2.0 (أو أعلى)، اختر "يدوي"، ثم اضغط على "إعداد زر WPS": اضغط على زر WPS بالموجه اللاسلكي الخاص بك لإنشاء اتصال بين الجهازين.

إذا لزم الأمر، يمكنك أيضاً توصيل الجهاز يدوياً باستخدام "البحث عن الشبكة".

يستخدم كود SAID لمزامنة جهاز ذكي مع الجهاز الخاص بك.

يظهر عنوان MAC الخاص بوحدة الواي فاي.

ستحتاج فقط تنفيذ إجراء الاتصال مرة أخرى عند تغيير إعدادات الموجه الخاصة بك (على سبيل المثال اسم الشبكة أو كلمة المرور أو مزود البيانات).

4. ضبط الوقت والتاريخ

توصيل الفرن بالشبكة المنزلية سيضبط الوقت والتاريخ تلقائياً. وإلا ستحتاج إلى ضبطهم يدوياً.

- اضغط على الأرقام المعنية لضبط الوقت.
- اضغط على "تعيين" للتأكيد.
- فور قيامك بضبط الوقت، ستحتاج إلى ضبط التاريخ.
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط التاريخ.
- اضغط على "تعيين" للتأكيد.

5. ضبط استهلاك الطاقة

تم برمجة الفرن ليستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلوواط (16 أمبير): في حالة كان الإمداد بالطاقة الكهربائية منخفض في المنزل، فإنه سيتعين عليك خفض هذه القيمة (13 أمبير).

- اضغط على القيمة بالجانب الأيمن لاختيار القدرة الكهربائية.
- اضغط على "موافق" لإتمام الإعداد الأولي.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرفائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل.
قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 200°م لمدة ساعة.
من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

6. تسخين الفرن

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

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

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

2. ضبط الوظائف اليدوية

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

درجة الحرارة/مستوى الشواء

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

المدة

لا يلزمك ضبط مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدوياً. في النمط الموقوت، تقوم الفرن بعملية الطهي طوال المدة التي تم تحديدها. عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائياً.

- لضبط المدة، اضغط على "اضبط وقت الطهي".
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.
- اضغط على "التالي" للتأكيد.
- لإلغاء المدة المضبوطة أثناء الطهي وإدارة مدة انتهاء الطهي يدوياً، اضغط على قيمة المدة ثم اختر "توقف".

3. ضبط وظائف 6th SENSE

تتيح لك وظائف 6th Sense إعداد مجموعة مختلفة من الأطباق، اختر من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائياً عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.

- اختر الوصفة من القائمة.
- يتم عرض الوظائف من خلال فئات الطعام في قائمة "6th SENSE FOOD:" (انظر الجداول المعنية) ومن خلال خصائص الوصفة في قائمة "نمط الحياة".
- فور اختيار الوظيفة، قم بتحديد خصائص الطعام (الكمية، الوزن، إلخ.) لكي يحقق الطهي أفضل نتيجة.

4. ضبط وقت البدء/تأخير وقت الانتهاء

- يمكنك تأخير عملية الطهي قبل بدء تشغيل الوظيفة: سيبدأ تشغيل الوظيفة أو ينتهي في الوقت الذي حددته مسبقاً.
- اضغط على "تأخير" لضبط وقت البدء أو الانتهاء الذي ترغب به.
- فور ضبط وقت التأخير المطلوب، اضغط على "بدء التأخير" لبدء وقت الانتظار.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائياً بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.
- برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أزمان الطهي بعض الشيء عن الأزمان المذكورة في جدول الطهي.
- لتفعيل الوظيفة في الحال وإلغاء وقت التأخير المبرمج، اضغط على ⑤.

5. بدء الوظيفة

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

6. PREHEATING (التسخين المسبق)

- إذا تم تفعيلها مسبقاً، تُشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء.
- فور انتهاء مرحلة الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتُشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- افتح الباب.
- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب واضغط على "تم" لبدء الطهي.
- وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً. لا يشمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.

7. إيقاف مؤقت للطهي

- ستتطلب بعض وظائف 6th Sense تقليب الطعام أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراء المطلوب القيام به.
- افتح الباب.
 - قم بتنفيذ الإجراء فوراً عقب ظهوره على وحدة العرض.
 - أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.
- قبل انتهاء الطهي، قد تنبيهك الفرن إلى فحص الطعام بنفس الطريقة. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراء المطلوب القيام به.
- يرجى فحص الطعام.
 - أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.

8. انتهاء الطهي

- وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي. من خلال بعض الوظائف، بمجرد انتهاء الطهي يمكنك إجراء تحمير إضافي لوجبتك، تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.
- اضغط على  لحفظ الوظيفة كمفضلة.
 - اختر وظيفة "التحمير الإضافي" لبدء تشغيل دورة تحمير مدتها خمس دقائق.
 - اضغط على  لتطويل مدة الطهي.

9. المفضلة

تحتفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفات المفضلة الخاصة بك. يتعرف الفرن تلقائياً على الوظائف التي دائماً ما تستخدمها. بعد عدد معين من الاستخدام، سيتم تنبيهك إلى إضافة الوظيفة إلى المفضلات.

كيفية حفظ الوظيفة

فور انتهاء الوظيفة، يمكنك الضغط على  لحفظ الوظيفة كمفضلة. سيتمكنك هذا من استخدامها سريعاً في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها.

تتيح لك وحدة العرض حفظ الوظيفة من خلال الإشارة إلى أوقات أربع وجبات مفضلة، تشمل الإفطار والغداء ووجبة خفيفة والعشاء.

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

فور الحفظ

فور حفظ الوظائف كمفضلات، سيظهر بالشاشة الرئيسية الوظائف التي تم حفظها في وقت اليوم الحالي.

لعرض قائمة المفضلات، اضغط على  : سيتم تقسيم الوظائف تبعاً لأوقات الواجبات المختلفة وسيتم تقديم بعض الاقتراحات.

- اضغط على أشكال الواجبات لعرض القوائم المناسبة.

الضغط على  يمكنك أيضاً من عرض أحدث تاريخ للوظائف التي تم استخدامها.

- تصفح عبر القائمة المطلوبة.
- اضغط على الوصفة أو الوظيفة المرغوبة.
- اضغط على "بداية" لتفعيل وظيفة الطهي.

تغيير الإعدادات

في شاشة المفضلات، يمكنك إضافة صورة أو اسم لكل مفضلة لتخصيصها بالمفضلات الخاصة بك.

- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
 - اضغط على "تحرير".
 - اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
 - اضغط على "التالي": سيظهر بوحدة العرض الخصائص الجديدة.
 - اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات التي قمت بإجرائها.
- في شاشة المفضلات، يمكنك حذف الوظائف التي قمت بحفظها:
- اضغط على  على الوظيفة ذات الصلة.
 - اضغط على "إزالة العنصر".
- يمكنك أيضاً تغيير وقت عرض الوجبات المتنوعة:
- اضغط على .
 - اختر  "التفضيلات".
 - اختر "الأوقات والتواريخ".
 - اضغط على "أوقات الوجبات".
 - تصفح عبر القائمة واضغط على الوقت المناسب.
 - اضغط على الوجبة ذات الصلة لتغييرها.
- في كل مرة يمكن وضع وجبة واحدة فقط في الفتحة.

10. الأدوات

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

تمكين الاستخدام عن بُعد

لإتاحة استخدام تطبيق 6th Sense Live Whirlpool.

مؤقت المطبخ

يمكن تفعيل هذه الوظيفة إما عند استخدام وظيفة الطهي أو بمفردها لحفظ الوقت.

فور بدء تفعيلها، سيستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل بدون التداخل مع الوظيفة نفسها.

فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً.

سيستمر العد التنازلي في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.

لاسترداد ميقاتي المطبخ أو تغييره:

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

المجس

يُتيح لك المجس قياس درجة الحرارة الداخلية للحم أثناء الطهي لضمان وصوله لدرجة الحرارة المثالية. تختلف درجة حرارة الفرن وفقاً للوظيفة التي تم اختيارها، ولكن يتم برمجة الطهي دائماً لكي ينتهي فور بلوغ درجة الحرارة المحددة. ضع الطعام داخل الفرن وقم بتوصيل مجس الطعام بالمقبس. حافظ على ابتعاد المجس من مصدر الحرارة قدر الإمكان. أغلق باب الفرن. اضغط **ⓘ**. يمكنك الاختيار من الدليل (حسب طريقة الطهي) ووظائف 6th Sense (حسب نوع الطعام) عند إتاحة أو ضرورة استخدام المجس.

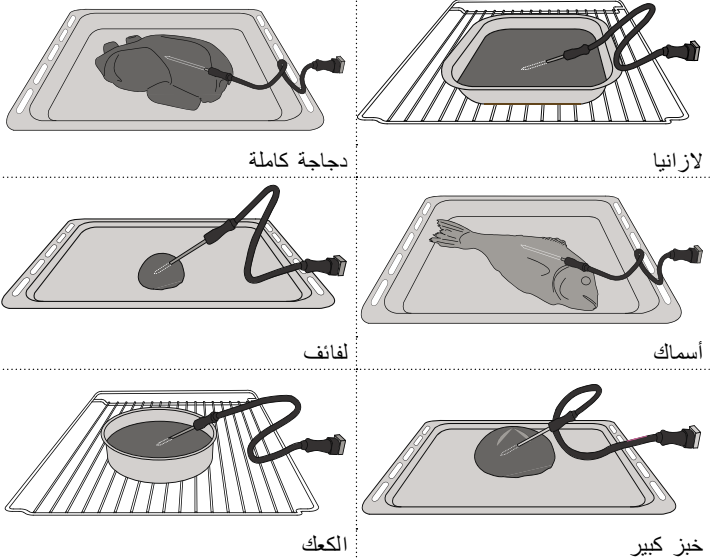
فور بدء وظيفة الطهي، سيتم إلغاؤها فور بدء وظيفة طهي أخرى، وسيتم إلغاؤها عند إزالة المجس حيث يجب دائماً فصل المجس وإزالته من الفرن عند إخراج الطعام.

استخدام مجس الطعام

ضع الطعام في الفرن وقم بتوصيل القابس عبر إدخاله في الوصلة الموجودة على الجانب الأيمن من حيز الطهي الموجود بالفرن. الكابل شبه صلب ويمكن أن يتشكل حسب الحاجة حتى يتسنى إدخال المجس داخل الأطعمة بطريقة أكثر فعالية. تأكد من أن الكابل لا يلامس عنصر التسخين العلوي أثناء الطهي.

اللحوم: أدخل المجس عميقاً في اللحم، وتجنب العظام والمناطق الدهنية. أما بالنسبة إلى الطيور، أدخل المجس بشكل طولي في منتصف الصدر وتجنب منطقة التجويف. **أسماك** (سمكة كاملة): ضع الطرف في الجزء الأكثر سمكاً، وتجنب الأشواك.

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



الإضاءة

لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

دورة التنظيف الذاتي بالانحلال الحراري

لإزالة رذاذ الطهي باستخدام دورة تنظيف عند درجة حرارة مرتفعة للغاية (أعلى من 400 °م). يتوفر ثلاث دورات تنظيف ذاتي بفترة مختلفة: عالي، متوسط، منخفض. نوصي باستخدام الدورة السريعة على فترات منتظمة واستخدام الدورة الكاملة فقط عندما يكون الفرن شديد الاتساخ.

لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري. أبعد الأطفال والحيوانات عن الفرن أثناء تشغيل دورة الانحلال الحراري وبعدها (إلى أن يتم تهوية الغرفة).

- اخلع كافة الملحقات - بما في ذلك مجاري الرف - من الفرن قبل تفعيل الوظيفة. إذا كان الفرن مُركباً أسفل موقد، فيرجى التأكد أن جميع الشعلات أسطح التسخين الكهربائية مطفأة أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي.
- لتحقيق نتائج مثالية في التنظيف، قم بإزالة أصعب الاتساخات بواسطة إسفنج مبللة قبل استخدام وظيفة التحلل الحراري.
- اختر دورة واحدة من الدورات المتاحة وفقاً لاحتياجاتك.
- اضغط على "START" (البدء) لتفعيل الوظيفة المختارة. سينغلق الباب أوتوماتيكياً وستبدأ الفرن دورة التنظيف الذاتي: تظهر رسالة تحذيرية على وحدة العرض طوال تشغيل الدورة مصحوبة بالعد التنازلي في إشارة إلى حالة تقدم الدورة.
- بمجرد انتهاء الدورة، يظل الباب مغلقاً إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن مقبول.
- بمجرد اختتام الدورة، يمكنك تأخير بداية التنظيف الأوتوماتيكي. اضغط على "تأخير" لضبط وقت الانتهاء كما مشار إليه في الجزء المعني.

المجس

يُتيح لك المجس قياس درجة الحرارة الداخلية للحم أثناء الطهي لضمان وصوله لدرجة الحرارة المثالية. تختلف درجة حرارة الفرن وفقاً للوظيفة التي تم اختيارها، ولكن يتم برمجة الطهي دائماً لكي ينتهي فور بلوغ درجة الحرارة المحددة. ضع الطعام داخل الفرن وقم بتوصيل مجس الطعام بالمقبس. حافظ على ابتعاد المجس من مصدر الحرارة قدر الإمكان. أغلق باب الفرن. اضغط **ⓘ**. يمكنك الاختيار من الدليل (حسب طريقة الطهي) ووظائف 6th Sense (حسب نوع الطعام) عند إتاحة أو ضرورة استخدام المجس.

فور بدء وظيفة الطهي، سيتم إلغاؤها عند إزالة المجس. افصل وأزل المجس دائماً من الفرن عند إخراج الطعام.

كتم الصوت

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

قفل لوحة التحكم

يُتيح لك "قفل لوحة التحكم" قفل الأزرار بلوحة اللمس حتى لا يتسنى لك الضغط عليها من دون قصد.

لتفعيل القفل:

- اضغط على الأيقونة .

لإلغاء تفعيل القفل:

- اضغط على وحدة العرض.
- قم بالتحريك لأعلى على الرسالة الظاهرة.

المزيد من الأنماط

لاختيار وضع يوم السبت والوصول لإدارة الطاقة.

يحافظ وضع يوم السبت على بقاء الفرن مشغلا في وضع الخبيز إلى أن تتوقف. يستخدم وضع يوم السبت الوظيفة التقليدية.

جميع دورات الطهي والتنظيف الأخرى متوقفة. لن تصدر أي نغمات، ولن تشير وحدات العرض إلى التغييرات في درجة الحرارة. عندما يكون باب الفرن مفتوحا أو مغلقا، لن يضئ ضوء الفرن أو ينطفئ، ولن يتم تشغيل عناصر التسخين أو يتم إيقافها على الفور.

لإيقاف وضع يوم السبت والخروج منه، اضغط على  أو  ، ثم اضغط مع الاستمرار على شاشة وحدة العرض لمدة 3 ثوان.

التفضيلات

لتغيير إعدادات الفرن العديدة.

شبكة الواي فاي

لتغيير الإعدادات أو تهيئة شبكة منزلية جديدة.

معلومات

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

الوصفة	الموظفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
كيك مختمر / كيك اسفنجي		نعم	170	50 - 30	
		نعم	160	50 - 30	
		نعم	160	50 - 30	
القطاير المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		نعم	200 - 160	85 - 30	
		نعم	200 - 160	90 - 35	
		نعم	150	40 - 20	
كعك/ بسكويت شورت بريد		نعم	140	50 - 30	
		نعم	140	50 - 30	
		نعم	135	60 - 40	
قطع كيك صغيرة / مافن		نعم	170	40 - 20	
		نعم	150	50 - 30	
		نعم	150	50 - 30	
معجنات الشو		نعم	200 - 180	40 - 30	
		نعم	190 - 180	45 - 35	
		نعم	190 - 180	* 45 - 35	
مير ننجز		نعم	90	150 - 110	
		نعم	90	150 - 130	
		نعم	90	* 160 - 140	
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا		نعم	250 - 190	50 - 15	
		نعم	230 - 190	50 - 20	
		نعم	240 - 220	* 50 - 25	
بيتزا (رفيعة، سمكة، فوكاشيا)		نعم	250	15 - 10	
		نعم	250	20 - 10	
		نعم	240 - 220	30 - 15	
البيتزا المجمدة		نعم	190 - 180	55 - 45	
		نعم	190 - 180	60 - 45	
		نعم	190 - 180	* 70 - 45	
القطاير المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	200 - 190	30 - 20	
		نعم	190 - 180	40 - 20	
		نعم	190 - 180	* 40 - 20	

مجس الطعام

صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء

صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز

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

صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

شبكة سلكية

الكماليات

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

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

** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي.

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

ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانقل إلى إعدادات أعلى.

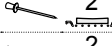
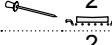
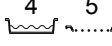
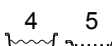
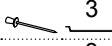
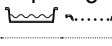
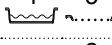
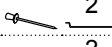
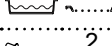
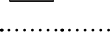
استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

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.

معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فئات الطعام	الطاجن والمكرونة المحمرة
جهاز تبعا لوصفك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على طبقة بنية مناسبة	500 - 3000 جم *	 2	لازانيا	مجمد
	500 - 3000 جم *	 2	كانيلوني	
	500 - 3000 جم	 2	لازانيا	
	500 - 3000 جم	 2	كانيلوني	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	600 - 2000 جم *	 3	لحم بقر مشوي	لحم بقر
	600 - 2500 جم *	 3	قطعة لحم عجول	
	2 - 4 سم	 4 5	شراخ اللحم	
	1.5 - 3 سم	 4 5	هامبرجر	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	600 - 2000 جم *	 3	طهي بطيء	لحم دسم
	600 - 2500 جم *	 3	لحم خنزير مشوي	
	500 - 2000 جم *	 3	لحم ساق دسم	
	500 - 2000 جم	 4 5	ضلوع دسمة	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	250 جم	 4 5	لحم خنزير	لحم الضأن
	600 - 2500 جم *	 2	لحم غنم مشوي	
	500 - 2000 جم *	 2	رف الضأن	
	500 - 2000 جم *	 2	ساق الضأن	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى	600 - 3000 جم *	 2	الدجاج المحمر	الدجاج
	600 - 3000 جم *	 2	دجاج محمر محشو	
	600 - 3000 جم *	 3	قطع دجاج	
	1 - 5 سم	 4 5	فيليه الدجاج / الصدر	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	600 - 3000 جم *	 2	بط مشوي	بط مشوي
	600 - 3000 جم *	 2	بط مشوي محشو	
	600 - 3000 جم *	 3	قطع لحم البط	
	1 - 5 سم	 4 5	فيليه بط / صدور	

 مجس الطعام

 صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء

 صينية تجميع القطرات / صينية الخبز

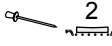
 صينية تجميع القطرات / صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية

 صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

 شبكة سلكية

الكماليات

معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فئات الطعام	
	600 - 3000 جم *	2	أوزة مشوية	مشوي
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	600 - 3000 جم *	2	أوزة محمرة محشوة	
	600 - 3000 جم *	3	قطع ديك رومي	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبّل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى. قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي	1 - 5 سم	4 5	فيليه / صدور	
قم بدهنها بالزيت وانتثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 1/2 مدة الطهي	1 شبكة	4 5	كباب	Meat dishes (أطباق اللحم)
قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السليكية. قم بخبز النقانق بشوكة لتجنب التشقق. قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي	1.5 - 4 سم	4 5	& Sausages Wurstel (السجق والنقانق)	
	0.2 - 1.5 كجم *	2 3	سالمون	
	0.2 - 1.5 كجم *	2 3	سمك النازلي	سمك كامل مشوي
	0.2 - 1.5 كجم *	2 3	سمك القد	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	0.2 - 1.5 كجم *	2 3	سمك باس البحر	
	0.2 - 1.5 كجم *	2 3	سمك سي بريم	
	0.2 - 1.5 كجم *	2 3	سمك البوري	
	0.2 - 1.5 كجم *	2 3	سمكة كاملة	
	0.2 - 1.5 كجم *	3	سمك مغطي بقشرة مملحة	
	1 - 3 سم	2 3	شريحة لحم التونة	فيليه مشوي وشرائح اللحم
	1 - 3 سم	2 3	شريحة سلمون	
	0.5 - 3 سم	2 3	شريحة سمك أبو سيف	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	100 - 300 جم	2 3	شرائح سمك القد	
	50 - 150 جم	2 3	فيليه سمك باس البحر	
	50 - 150 جم	2 3	فيليه الدنيس	
	0.5 - 3 سم	2 3	أنواع أخرى من الفيليه	
	0.5 - 3 سم	2 3	Fish fillets (فيليه سمك)	
قم بتغطيتها بفتات الخبز وتبلها بالزيت، الثوم، الفلفل والبقدونس	صينية واحدة	4	من شرائح اللحم	المأكولات البحرية المشوية
	صينية واحدة	4	جراتان المحار	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	صينية واحدة	3 4	الجمبري	
	صينية واحدة	3 4	القريدس	
قم بتقطيعها إلى أجزاء، وتبلها بالزيت، الملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	500 - 1500 جم	3	البطاطس	خضروات محمرة
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	100 - 500 جرام لكل واحدة	3	خضار محشو	
	500 - 1500 جم	3	خضروات أخرى	
قم بتقطيعها إلى أجزاء، وتبلها بالزيت، الملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	1 صينية	3	البطاطس	خضروات الغراتان
قم بتغطيتها بفتات الخبز وتبلها بالزيت، الثوم، الفلفل والبقدونس	1 صينية	3	الطماطم	
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. انثر الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	1 صينية	3	Peppers (فلفل)	
	1 صينية	3	Broccoli (البروكولي)	
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على طبقة بنية مناسبة	1 صينية	3	القرنبيط	
	1 صينية	3	نقاط أخرى	

فئات الطعام		المستوى والكماليات	الكمية	معلومات الطهي
كيك مرتفع	كعكة إسفنجية معلبة	 2	500 - 1200 جم *	حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنه والمدهونه
	كعك الفواكه المعلبة	 2	500 - 1200 جم *	قم بتحضير عجينة الكعك تبعًا لوصفتك المفضلة من خلال استخدام فاكهة طازجة مقطعة إلى أجزاء صغيرة أو شرائح. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنه والمدهونه
	كعكة الشوكولاتة المعلبة	 2	500 - 1200 جم *	حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنه والمدهونه
	كعكة إسفنجية في صينية الخبز	 2	500 - 1200 جم *	حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنه والمدهونه
الكعك والمعجنات	كعك	 3	200 - 600 جم	اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين . أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتمديد العجين بشكل متساوي وقم بتشكيله كما ترغب. ضع الكعك على صينية الخبز
	الكرواسون (طازج)	 3	صينية واحدة	
	الكرواسون (مجمد)	 3	صينية واحدة	قم بتوزيعه بشكل متساوي في صينية الخبز. دعها تبرد قبل تقديمها
	معجنات الشو	 3	صينية واحدة	
	ميرننجز	 3	10 - 30 جم لكل واحدة	اعمل خلطة من 2 بياض بيض و80 جم من السكر و100 جم مبشور جوز الهند. نكها بالفانيليا ومستخلص اللوز. قم بتشكيلها إلى 24-20 قطعة على صينية الخبز المدهونه
	جاتوه معبأ	 3	400 - 1600 جم	اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين . أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتوزيع العجين بالتساوي وضعه في علبه. املاها بمربى الفواكه ومن ثم قم بالطهي
	شترودل	 3	400 - 1600 جم	قم بتحضير خليط من قطع التفاح، جوز المنوبر، القرفة وجوز الطيب. ضع بعض من الزبدة في وعاء، وقم بنثر السكر وقم بالطهي لمدة تتراوح من 10-15 دقيقة. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي
كعكة مألحة	فطيرة بالفواكه	 3	500 - 2000 جم	ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتصاص العصير من الفاكهة. ثم املاها بالفواكه الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر والقرفة
	كعكة مألحة	 2	800 - 1200 جم	املا طبق الفطير المخصص لكميات 10-8 أجزاء بالعجينة وأثقيه بالشوكه قم بحشو عجينة الفطيرة وفقًا لوصفتك المفضلة
	فطيرة الخضار	 2	500 - 1500 جم	قم بتحضير خليط من الخضروات المقطعة. رش عليه زيت وقم بالطهي داخل وعاء لمدة 20-15 دقيقة. دعها تبرد. أضف الجبن الطازج وتبله بالملح والخل البلسمي والتوابل. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي

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

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



مجس الطعام



صينية تجمع القطرات مع 500 مل ماء



صينية تجمع القطرات / صينية الخبز



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



صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية



شبكة سلكية

الكماليات

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أبداً أجهزة تنظيف بالبخار.

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.

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 إسفنجية.
• 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.

الأسطح الخارجية

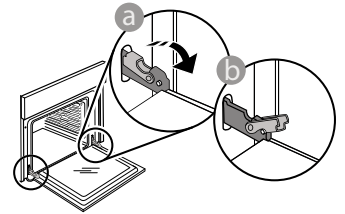
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف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

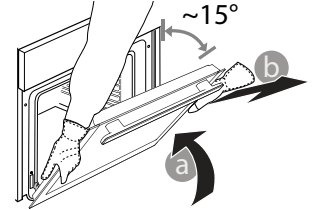
خلع الباب وإعادة تركيبه

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

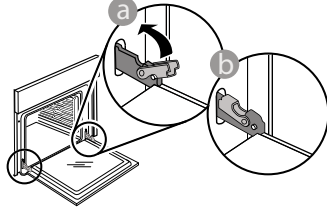


2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكتنا يديك - لا تحمله من المقبض.

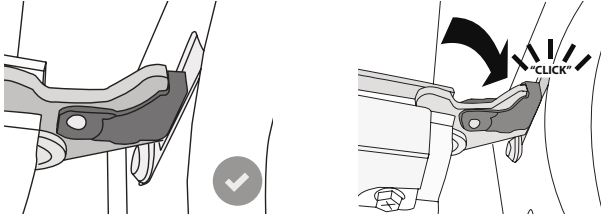
بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.



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



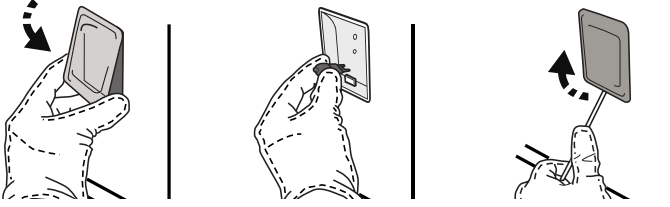
اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



4. 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.

استبدال المصباح

- افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
- ازال المجاري الإنزلاقية.
- استخدم مفك لخلع غطاء اللبة.
- قم بتغيير اللبة.
- أعد وضع غطاء اللبة، مع الضغط عليه جيدا حتى يثبت في موضعه.
- أعد تركيب المجاري الإنزلاقية.
- أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.



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

لا تتعامل مع اللبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبة.

الأسئلة الأكثر تكرارا بشأن الواي فاي

كيف يمكنني التحقق من تفعيل وظائف الجهاز اللاسلكية؟
استخدم الجهاز الذكي الخاص بك وتطبيق 6th Sense Live للتأكد من أن شبكة الجهاز مرئية ومتصلة بالشبكة السحابية.
هل يوجد أي شيء يعيق وصول إشارة الاتصال للجهاز؟
تحقق من أن الأجهزة المتصلة لا تستهلك نطاق الإشارة المتاح. تأكد من أن عدد الأجهزة المتصلة بالواي فاي لا يتجاوز العدد الذي يسمح به الموجة.
كم المسافة الذي يجب أن يبعدها الموجة عن الفرن؟
إشارة الواي فاي بطبيعة الحال تكون قوية بما يكفي لتغطية حجرتين ولكن هذا يتوقف على طبيعة مادة صنع الجدران. يمكنك التحقق من قوة الإشارة عن طريق وضع الجهاز الذكي بالقرب من الجهاز.
ماذا يمكنني أن أفعل إذا لم تصل إشارة الاتصال اللاسلكية للجهاز؟
يمكنك استخدام أجهزة معينة لتمديد تغطية الواي فاي المنزلية، مثل جهاز نقطة وصول اللاسلكي وجهاز مكرر الإشارة اللاسلكية وجهاز قنطرات خط القدرة (الجهاز غير مزود بها).
كيف يمكنني إيجاد اسم كلمة مرور شبكة اللاسلكي؟
راجع مستندات الموجة. يوجد دائما لاصقة على الموجة تعرض المعلومات التي تحتاجها للوصول إلى صفحة إعداد الجهاز باستخدام جهاز مُتصل.
ماذا يمكنني أن أفعل إذا كان الموجة الخاص بي يستخدم قناة الواي فاي بالناحية المجاورة؟
أجبر الموجة على استخدام قناة الواي فاي المنزلية الخاصة بك.

أي من بروتوكولات الواي فاي مدعومة؟
مهايئ واي فاي المُركب يدعم نطاقات واي فاي n/g/b للدول الأوروبية.
أي من الإعدادات يحتاج إلى تهيئته في برنامج الموجة؟
إعدادات الموجة التالية ضرورية: تردد 2.4 جيجا هيرتز مُفعّل، وتم تفعيل نطاق واي فاي n/g/b وبروتوكول DHCP وتقنية NAT.
أي إصدار من بروتوكول WPS مدعوم؟
بروتوكول WPS 2.0 أو أحدث. راجع مستندات الموجة.
هل يوجد أي اختلافات بين استخدام الهاتف الذكي (أو التابلت) بنظام تشغيل أندرويد أو iOS؟
يمكنك استخدام نظام التشغيل الذي تفضله، فلا يوجد أي اختلاف.
هل يمكنني استخدام شبكة اتصال الجيل الثالث 3G بدلا من الموجة؟
نعم، ولكن الخدمات السحابية مصممة للأجهزة المتصلة بشكل دائم.
كيف يمكنني التحقق من أن الاتصال المنزلي بالإنترنت يعمل وأن وظائف الاتصال اللاسلكي مفعلة؟
بإمكانك البحث عن الشبكة الخاصة بك على الجهاز الذكي. قم بتعطيل أي اتصال آخر بالبيانات قبل المحاولة.
كيف يمكنني التحقق من أن الجهاز متصل بشبكة اللاسلكي المنزلية؟
قم بالوصول لتهيئة الموجة الخاص بك (انظر دليل الموجة) وتحقق من أن عنوان Mac الخاص بالجهاز مُدرج على صفحة الأجهزة المتصلة لاسلكيا.
أين يمكنني العثور على عنوان Mac الخاص بالجهاز؟
اضغط على ⓘ ثم انقر على الواي فاي ⓘ أو انظر على جهازك: يوجد لاصقة تعرض عنوان MAC وعنوان SAID. يتكون عنوان MAC من مجموعة من الأرقام والأحرف تبدأ بـ "e7:88".

كيف يمكنني التحقق من أن البيانات قد تم إرسالها؟

بعد إعداد الشبكة، قم بفصل الكهرباء وانتظر 20 ثانية ثم قم بتشغيل الفرن: تحقق من أن التطبيق يعرض حالة UI الخاصة بالجهاز. اختر الدورة أو خيار آخر وتحقق من حالته على التطبيق. تستغرق بعض الإعدادات عدة ثوان لكي تظهر بالتطبيق.

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

يمكنك إنشاء حساب جديد ولكن انتبه إلى حذف الأجهزة من الحساب القديم قبل نقلهم إلى الحساب الجديد.

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

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

ماذا يمكنني أن أفعل إذا ظهرت  بوحدة العرض أو تعذر على الفرن إنشاء اتصال ثابت بالموجه المنزلي؟

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

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

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

تحري الأعطال وإصلاحها

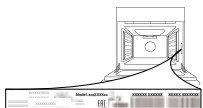
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F". اضغط على  ، اضغط  "معلومات" ثم اختر "إعادة ضبط المصنع". سيتم حذف جميع الإعدادات التي تم حفظها.
يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.	خطأ بإعداد القدرة.	تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. لتغييرها، اضغط على  ، اختر  "المزيد من الأنماط" ومن ثم اختر "إدارة الطاقة".
الوظيفة لا تعمل. لا تتوفر الوظيفة في الوضع التجريبي.	الوضع التجريبي قيد التشغيل.	اضغط على  ، اضغط  "معلومات" ومن ثم اختر "وضع استعراض التخزين" للخروج.
الباب لا يفتح.	دورة التنظيف قيد التشغيل.	انتظر حتى انتهاء الوظيفة وحتى يبرد الفرن.
يظهر الشكل  بوحدة العرض.	موجه الواي فاي متوقف. تم تغيير إعدادات الموجه. إشارات الاتصال اللاسلكي لا تصل للجهاز. الفرن غير قادرة على إنشاء اتصال مستقر بالشبكة المنزلية. إمكانية الاتصال غير مدعومة.	تحقق من أن موجه الواي فاي متصل بالإنترنت. تحقق من قوة إشارة الواي فاي القريبة من الجهاز. حاول إعادة تشغيل الموجه. انظر الجزء الخاص بموضوع "الأسئلة الأكثر تكراراً بشأن الواي فاي". إذا تم تغيير إعدادات شبكة اللاسلكي المنزلية الخاصة بك، اتصل بالإنترنت: اضغط على  ، اضغط  "واي فاي" ومن ثم اختر "التوصيل بالشبكة".
إمكانية الاتصال غير مدعومة.	غير مسموح بالتشغيل عن بُعد في بلدك.	تأكد من أن بلدك يتيح نظام التشغيل عن بُعد للأجهزة الإلكترونية قبل الشراء.
وحدة عرض شاشة اللمس لا تعمل بشكل صحيح.	استخدام مُطول. زيادة حمل النظام.	اضغط مع الاستمرار على **G3OV_ONOFF.eps** على الأقل لمدة 4 ثوان. قم بتشغيل الفرن وتحقق من استمرار العطل أم لا.

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

• زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu

• استخدام كود الاستجابة السريع QR

• وكبدل، 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

