

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على الإنترنت 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



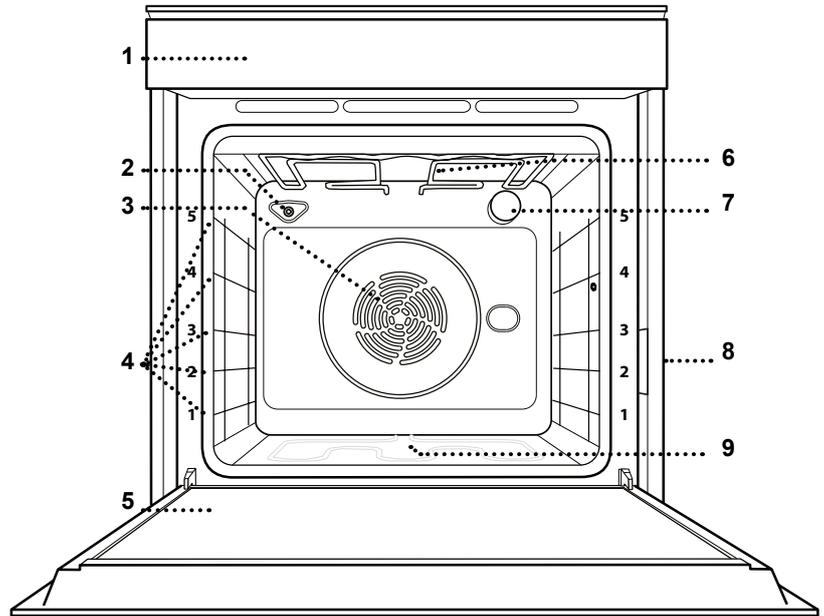
www.whirlpool.eu/register

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

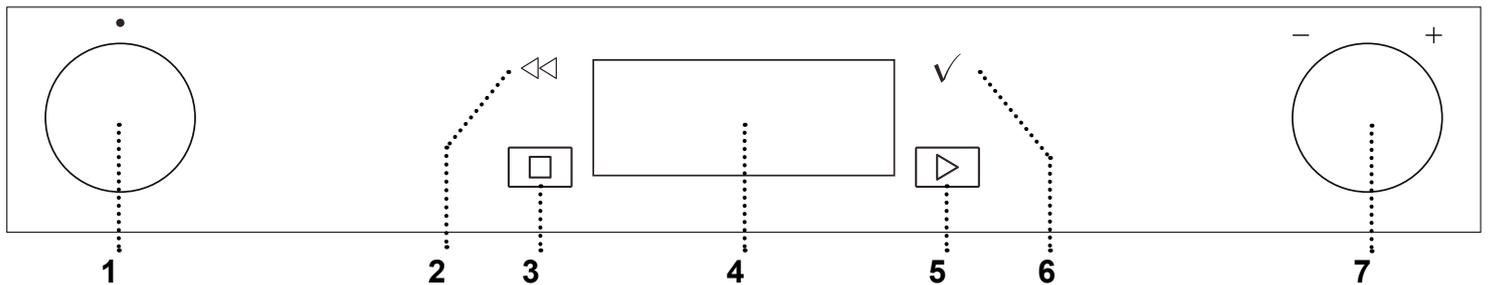


شرح المنتج

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



وصف لوحة التحكم

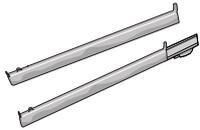


6. تأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.
7. مفتاح الضبط
للتنقل خلال القوائم واعتماد الإعدادات أو تغييرها.
يرجى ملاحظة: المفاتيح قابلة للسحب. اضغط المفاتيح في المنتصف، فتنبرز للخارج.

3. إيقاف
لإيقاف الوظيفة المفعلة حالياً.
4. وحدة العرض
5. تشغيل
لبدء تشغيل الوظيفة على الفور.

1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع "0" لإيقاف الفرن.
2. رجوع
للعودة إلى الشاشة السابقة.
أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.

المجاري المنزلقة *



لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

صينية الخبز



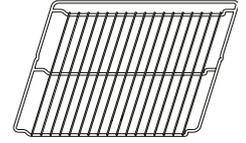
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضًا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

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

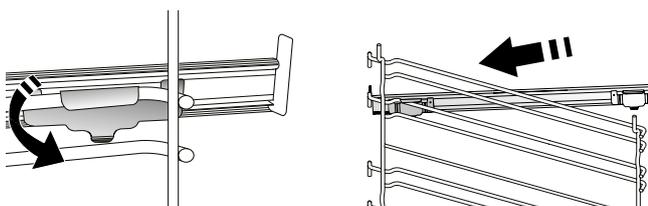
قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعًا للطراز الذي اشتريته.

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 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 أنه 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.

MAXI COOKING (الطهي الأقصى)

تختار الوظيفة أوتوماتيكيا أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لطهي قطع اللحم الكبيرة (فوق 5.2 كجم). ويُنصح 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 ساخنا بعد دورة الطهي.

DEFROSTING (إذابة التجمد)

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

KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة)

لحفاظ على الطعام المطهو لتوه ساخنا ومقرمشا.

ECO FORCED AIR (دفع الهواء الاقتصادي)

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.

SMARTCLEAN وظيفة

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 بتفعيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

SETTINGS (الإعدادات)

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

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

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

FAVORITE (المفضلات)

لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

0 فاقيا

لإيقاف تشغيل الفرن.

6th SENSE

6th
sense

تتيح تلك الوظيفة الطهي بطريقة أوتوماتيكيا بالكامل لجميع أنواع الطعام (اللازانيا، السمك، الخضروات، الكعك والمعجنات، الكعك المتبل، الخبز، البيئزا وخبز الفوكاشيا).

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

CONVENTIONAL (الخبيز)

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

FORCED AIR (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.

COOK 4

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

GRILL (الشواية)

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

TURBO GRILL (الشواية التريو)

لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع الفطرات 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).

الخبيز 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.

الوظائف الخاصة (SPECIALS)**FAST PREHEAT (الإحماء السريع)**

لتسخين الفرن مسبقا بسرعة. بمجرد انتهاء الإحماء، يقوم الفرن باختيار الوظيفة "تقليدي" أوتوماتيكيا. انتظر حتى انتهاء عملية الإحماء قبل وضع الطعام داخل الفرن.

FROZEN BAKE (خبيز المجمدات)

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

الاستخدام لأول مرة

1. اختر اللغة

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



أدر مفتاح الضبط لتصفح اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة. اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن تغيير اللغة فيما بعد عن طرق اختيار "LANGUAGE" (اللغة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، والتي يمكن الوصول إليها عن طريق إدارة مفتاح الاختيار 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).



قم بتشغيل مفتاح الضبط لاختيار 16 "عالٍ" أو 13 "منخفض" واضغط على ✓ للتأكيد.

3. ضبط الوقت

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



أدر مفتاح الضبط لضبط الساعة بدقة واضغط ✓: سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض. أدر مفتاح الضبط لضبط الدقائق واضغط ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الوقت) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، والتي يمكن الوصول إليها عن طريق إدارة مفتاح الاختيار 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 "الخبز بالتوزيع الحراري").
يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

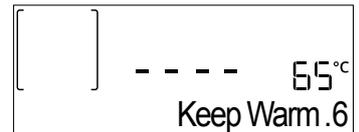
الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

أدر مفتاح الاختيار لتشغيل الفرن وعرض الوظيفة المرغوبة على وحدة العرض.

لاختيار أحد بنود القائمة (يظهر أول بند متاح في وحدة العرض)، أدر مفتاح الضبط إلى أن يظهر البند المطلوب.

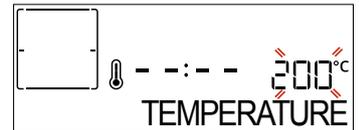
سيظهر في وحدة العرض اسم الوظيفة وإعداداتها الأساسية: اضغط على ✓ للتأكيد.



2. ضبط الوظيفة

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

درجة الحرارة/مستوى الشواء

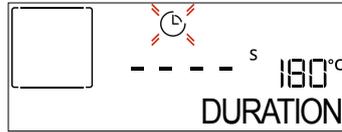


عندما تومض القيمة في وحدة العرض، أدر مفتاح الضبط لتغييرها، ثم اضغط ✓ للتأكيد ومواصلة تغيير الإعدادات التالية (إن وجدت).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة/مستوى الشواية باستخدام مفتاح الضبط.

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

DURATION (المدة)



عندما تومض الأيقونة ⏰ في وحدة العرض، استخدم مفتاح الضبط لاختيار مدة الطهي المطلوبة ثم اضغط على ✓ للتأكيد. لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويا (بدون وقت محدد): اضغط على > للتأكيد وتشغيل 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: اضغط على < لتغيير الإعدادات.

3. تفعيل الوظيفة

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

أثناء مرحلة التأخير، عند الضغط على  سوف يسألك الفرن ما إذا كنت تريد تجاوز هذه المرحلة، وبدء تشغيل الوظيفة على الفور.

يرجى ملاحظة: بمجرد بدء عملية الطهي، يظهر بوحدة العرض أفضل مستوى مناسب لكل وظيفة.

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

يرجى ملاحظة: 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 FOOD" (إضافة الطعام).

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

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 وصول الفرن إليها باستخدام مفتاح الضبط.

5. TURN OR CHECK FOOD (قم بقلب الطعام أو تحقق منه)

بعض وظائف th6 Sense تتطلب قلب الطعام أثناء عملية الطهي.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراءات المطلوب القيام به: افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على  لمواصلة الطهي.

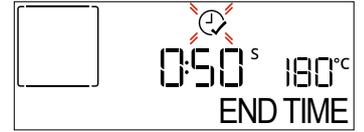
بنفس الطريقة، وقبل انتهاء وقت الطهي المضبوط بنسبة 10%، سوف يطلب منك الفرن فحص الطعام.



قم بفحص الطعام وأغلق الباب واضغط على  أو  لمواصلة الطهي. يرجى ملاحظة: اضغط  لتجاوز هذه الإجراءات. وإلا، فإنه في حالة عدم اتخاذ أي إجراء، سوف يواصل الفرن عملية الطهي بعد مدة معينة.

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 .



أدر مفتاح الضبط لتحديد وقت انتهاء الطهي ثم اضغط على  لتأكيد 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 أزمان الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي. أثناء فترة الانتظار، يمكنك استخدام مفتاح الضبط لتعديل وقت انتهاء البرنامج أو اضغط على  لتغيير الإعدادات.

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 فتحت، 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، قم 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، أدر مفتاح الضبط لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على  للتأكيد.

BROWNING / DONENESS (درجة الطهي/التحمير)

في بعض وظائف th6 Sense يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.

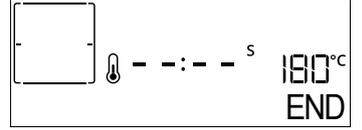


إذا طلب منك، أدر مفتاح الضبط لاختيار المستوى المرغوب بدءاً من ني (-) وصولاً إلى طهي جيد (+1). اضغط على  أو  للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

وبنفس الطريقة، حين يُتاح ذلك، يمكن في بعض وظائف th6 Sense القيام بضبط مستوى التحمير من بين منخفض (-1) وعالي (+1).

6. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



أدر مفتاح الضبط لإطالة وقت الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

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 أو إدارة مفتاح الاختيار إلى "0" لإيقاف الفرن.

FAVORITE (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 . بعد الضغط على أدر مفتاح الضبط لاختيار موضع الرقم، ثم اضغط على للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممثلة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة.

لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، أدر مفتاح الوظيفة على : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.



أدر مفتاح الضبط لاختيار الوظيفة، وقم بالتأكد عن طريق الضغط على ، ثم اضغط على للتفعيل.

SMART CLEAN FUNCTION (وظيفة التنظيف الذكي)

أدر مفتاح الوظيفة على لبيان "Smart Clean" (وظيفة التنظيف الذكي) بوحدة 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 سيئة 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 إسفنجة.

MINUTEMINDER (ميكاتي الدقائق)

عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميكاتي لتفعيل هذه الوظيفة، تأكد أن الفرن متوقف ثم أدر مفتاح الضبط: تومض الأيقونة في وحدة العرض.

أدر مفتاح الضبط لضبط المدة المرغوبة ثم اضغط على لتفعيل الميكاتي.



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

يرجى ملاحظة: لا يقوم ميكاتي الدقائق بتفعيل أي من دورات الطهي. استخدم مفتاح الضبط لتغيير المدة المضبوطة بالميكاتي.

فور تفعيل ميكاتي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً. أدر مفتاح الاختيار لتشغيل الفرن ثم اختر الوظيفة المرغوبة. بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر الميكاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

يرجى ملاحظة: خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية ميكاتي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة)، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. لاستدعاء شاشة ميكاتي الدقائق، أدر مفتاح الاختيار على "0" لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً.

KEYLOCK (قفل المفاتيح)

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



يرجى ملاحظة أنه: يمكن أيضاً تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بإدارة مفتاح الاختيار على "0".

المستوى والكماليات	إدارة (مدة الطهي)	الكمية	شقات الطعام		
 2	-	3 - 0.5 كجم	-	CASSEROLE & BAKED PASTA (الطاجن والمعكرونة المحمرة)	
 3	-	2 - 0.6 كجم	الروستو (درجة الطهي 0)	MEAT (لحوم)	
 4  5	5/3	3 - 1.5 سم	البيف برجر (درجة الطهي 0)		
 3	-	2.5 - 0.6 كجم	روستو		
 4  5	3/2	4 - 1.5 سم	Sausages & Wurstel (السجق والنقانق)		
 2	-	3 - 0.6 كجم	Whole (كاملة)		
 4  5	3/2	5 - 1 سم	Fillet & breast (فيليه وصدور)	FISH (الأسماك)	
 4  5	2/1	1 شبكة	-		
 2  3	-	3 - 0.5 سم	Fillet (شرائح)	FISH (الأسماك)	
 2  3	-	3 - 0.5 سم	Fillet-frozen (فيليه مجمد)		
 3	-	1.5 - 0.5 كجم *	Potatoes (البطاطس)	VEGETABLES (خضروات)	
 4	-	1.5 - 0.5 كجم *	Potatoes-frozen (البطاطس المجمدة)		
 3	-	0.5 - 0.1 كجم لكل واحدة	Vegetables-stuffed (خضروات محشية)		
 3	-	1.5 - 0.5 كجم	Vegetables-roasted (خضروات - روستو)		
 3	-	1 صينية	البطاطس	VEGETABLES (خضروات)	
 3	-	1 صينية	Tomatoes (الطماط)		
 3	-	1 صينية	Peppers (فلفل)		
 3	-	1 صينية	Broccoli (البروكولي)		
 3	-	1 صينية	Cauliflowers (القرنبيط)		
 3	-	1 صينية	Others (نقاط أخرى)		
 3	-	1.2 - 0.5 كجم	-	Rising cakes in tin (كعك مقلب)	CAKES & PASTRIES (الكعك والمعجنات)
 3	-	80 - 40 جم *	-	Muffins & Cupcakes (المافن والكاب كيك)	
 3	-	0.6 - 0.3 كجم *	Cookies (كعك)	CAKES & PASTRIES (الكعك والمعجنات)	
 3	-	1 صينية	Choux pastry (معجنات الشو)		
 3	-	1.6 - 0.4 كجم *	Tart (فطيرة)		
 3	-	1.6 - 0.4 كجم	Strudel (فطيرة محشوة)		
 3	-	2 - 0.5 كجم	Fruit filled pie (فطيرة محشوة بالفاكهة)		
 2	-	1.2 - 0.8 كجم *	Quiche lorraine (فطيرة كيش لورين)	SALT CAKES (كعك متيل)	
 2	-	1.2 - 0.8 كجم *	Salt cakes (كعك متيل)	SALT CAKES (كعك متيل)	

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

					الكماليات
صينية تجميع الفطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع الفطرات / صينية الخبز	صينية تجميع الفطرات/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
3	-	60 - 150 جم لكل واحدة *	Rolls (رولز)
3	-	200 - 500 جم لكل واحدة *	Medium size (حجم متوسط)
2	-	400 - 600 جم لكل واحدة *	Sandwich loaf in tin (قالب ساندوتش في صينية)
2	-	2 - 5.0 كجم *	Big bread (خبز كبير)
3	-	200 - 300 جم لكل واحدة *	Baguettes (خبز باجيت)
2	-	الصينية 1 *	Special bread (الخبز المميز)
2	-	الصينية المستديرة *	Thin (رفيع)
2	-	الصينية المستديرة *	Thick (كثيف)
2	-	4 - 1 طبقات	Frozen (مجمد)
2 4	-		
1 3 5	-		
1 2 3 5	-		
2	-	الصينية 1 *	Thin (رفيع)
2	-	الصينية 1 *	Thick (كثيف)

BREAD (الخبز)

Pizza (بيتزا) & PIZZA FOCACCIA (البيتزا وخبز الفوكاشيا)

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

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
كيك مختمر / كيك اسفنجي		نعم	170	30 - 50	2
		نعم	160	30 - 50	2
		نعم	160	30 - 50	1 4
الفتائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		نعم	160 - 200	30 - 85	3
		نعم	160 - 200	35 - 90	1 4
كعك		نعم	150	20 - 40	3
		نعم	140	30 - 50	4
		نعم	140	30 - 50	1 4
		نعم	135	40 - 60	1 3 5
قطع كيك صغيرة / مافن		نعم	170	20 - 40	3
		نعم	150	30 - 50	4
		نعم	150	30 - 50	1 4
		نعم	150	40 - 60	1 3 5
معجنات الشو		نعم	180 - 200	30 - 40	3
		نعم	180 - 190	35 - 45	1 4
		نعم	180 - 190	35 - 45 *	1 3 5

Eco Forced air
دفع الهواء
(الاقتصادي)

COOK 4
وظيفة COOK 4

MaxiCooking
(الطهي الأقصى)

Turbogril
(الشواية التريبو)

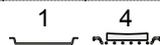
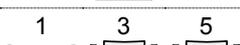
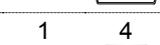
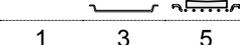
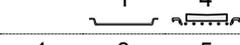
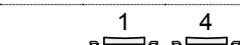
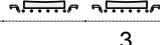
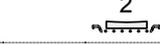
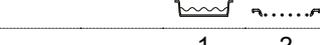
Grill (الشواية)

Convection Bake
(الخبز بالتوزيع الحراري)

Forced air
(وظيفة دفع الهواء)

Conventional
(الخبز)

الوظائف

الوصف والكماليات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (°م)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
	150 - 110	90	نعم		
	150 - 130	90	نعم		ميرننجز
	* 160 - 140	90	نعم		
	50 - 15	250 - 190	نعم		بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
	50 - 20	230 - 190	نعم		
	* 50 - 25	240 - 220	نعم		بيتزا (رفيعة، سميكة، فوكاشيا)
	15 - 10	250	نعم		
	20 - 10	250	نعم		البيتزا المجمدة
	30 - 15	240 - 220	نعم		
	55 - 45	190 - 180	نعم		
	60 - 45	190 - 180	نعم		القطاير المتبلبة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
	* 70 - 45	190 - 180	نعم		
	30 - 20	200 - 190	نعم		
	40 - 20	190 - 180	نعم		مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
	* 40 - 20	190 - 180	نعم		
	65 - 45	200 - 190	نعم		لازانيا/فطائر/معكرونة محمرة/كانيلوني
	110 - 80	200 - 190	نعم		لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقر/لحم دسم 1 كجم
	150 - 110	170	-		لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم
	100 - 50	230 - 200	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
	130 - 80	200 - 190	نعم		ديك رومي/أوز 3 كجم
	60 - 40	200 - 180	-		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)
	60 - 50	200 - 180	نعم		خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)
	6 - 3	3 (مرتفع)	-		التوست
	*** 30 - 20	2 (متوسطة)	-		سمك فيليه / شرائح ستيك
	*** 30 - 15	3 - 2 (متوسطة - مرتفعة)	-		السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطانر اليف برجر
	** 70 - 55	2 (متوسطة)	-		دجاجة مشوية 1-3.1 كجم
	** 90 - 60	2 (متوسطة)	-		فخذ ضأن/سيقان
	** 55 - 35	2 (متوسطة)	-		بطاطس محمرة
	25 - 10	3 (مرتفع)	-		جراتان الخضروات
	70 - 50	135	نعم		كعك

* 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).

 صينية تجميع الفطرات مع 500 مل ماء
 صينية تجميع الفطرات / صينية الخبز

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

 صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

 الشبكة السلكية

الكماليات

الوصفة	الموظفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
تارت	 Tarts	نعم	170	70 - 50	1 2 3 5
بيزات مستديرة	 Pizza	نعم	210	60 - 40	1 2 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / لحم (المستوى 1)	 Menu	نعم	190	* 120 - 40	1 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / خضروات روستو (المستوى 4) / لازانيا (المستوى 2) / قطع لحم (المستوى 1)	 Menu	نعم	190	* 120 - 40	1 2 4 5
لازانيا ولحم	 Menu	نعم	200	* 100 - 50	1 4
اللحم والبطاطس	 Menu	نعم	200	* 100 - 45	1 4
الأسماك والخضراوات	 Menu	نعم	180	* 50 - 30	1 4
قطع لحم روست محشوة	 Menu	-	200	* 120 - 80	3
قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)	 Menu	-	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).

الوظائف	Conventional (الخبيز)	Forced air (وظيفة دفع الهواء)	Convection Bake (الخبيز بالتوزيع الحراري)	Grill (الشواية)	Turbogrill (الشواية التريو)	MaxiCooking (الطهي الأقصى)	وظيفة COOK 4	Eco Forced air (دفع الهواء الاقتصادي)
								

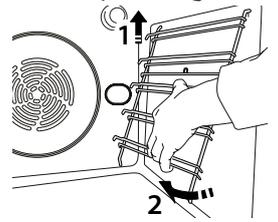
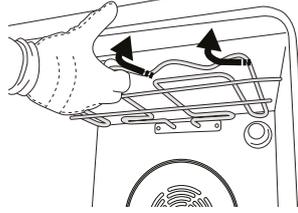
التنظيف والصيانة

قم بارتداء قفازات واقية. يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة. لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

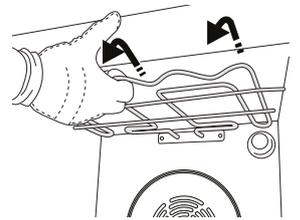
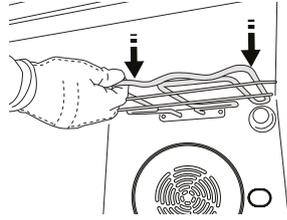
- قم بتنظيف الأسطح الخارجية بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف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

أنزل عنصر التسخين العلوي (في بعض الموديلات فقط)

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



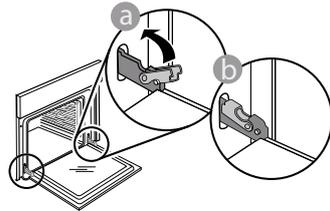
2. اسحب عنصر التسخين للخارج قليلاً ثم أنزله.



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.

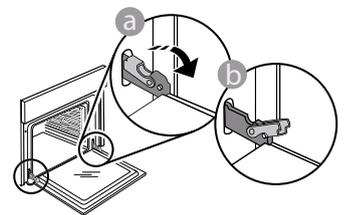


اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



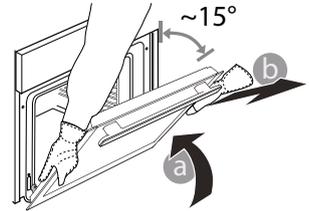
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

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 بحل 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 T300، G9م. 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.

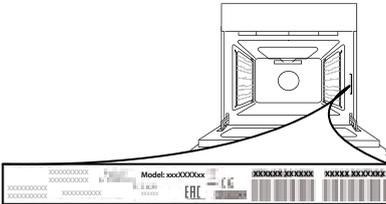
- في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع اللمبات بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

التغلب على الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الموحد بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
تنتهي وظيفة طهي 6th Sense 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، اصل عملية الطهي من خلال اختيار الوظيفة التقليدية.
الموقد لا يقوم بالتسخين. الوظيفة لا تعمل.	الوضع التجريبي قيد التشغيل.	قم بالدخول إلى "DEMO" (الوضع التجريبي) 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".

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

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

كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

< [www](http://www.whirlpool.eu) قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من موقعنا على الإنترنت docs.whirlpool.eu (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع QR هذا)، مع تحديد الرمز التجاري للمنتج.



< كبدل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.



400011361679

طبع في إيطاليا