

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



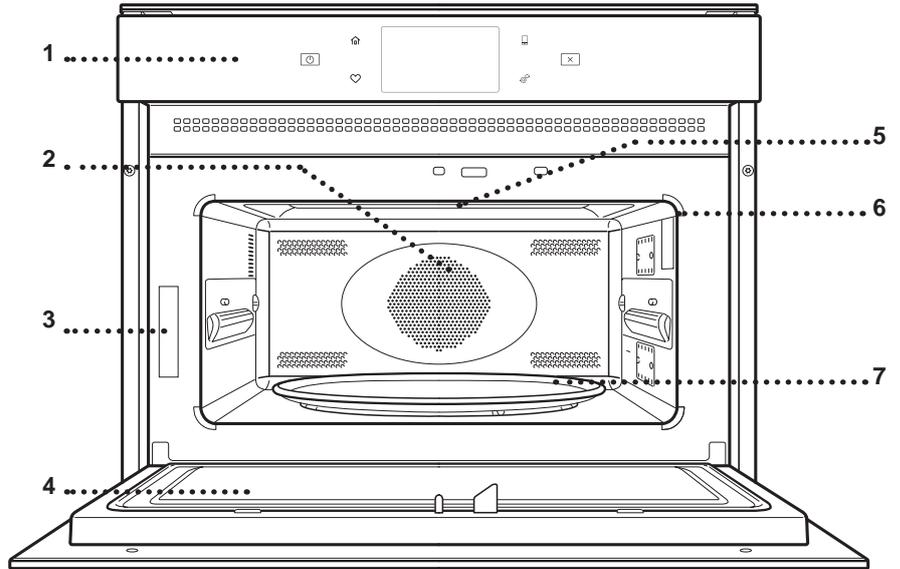
نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة Whirlpool
للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل،
يرجى تسجيل منتجك على الموقع
www.whirlpool.eu/register



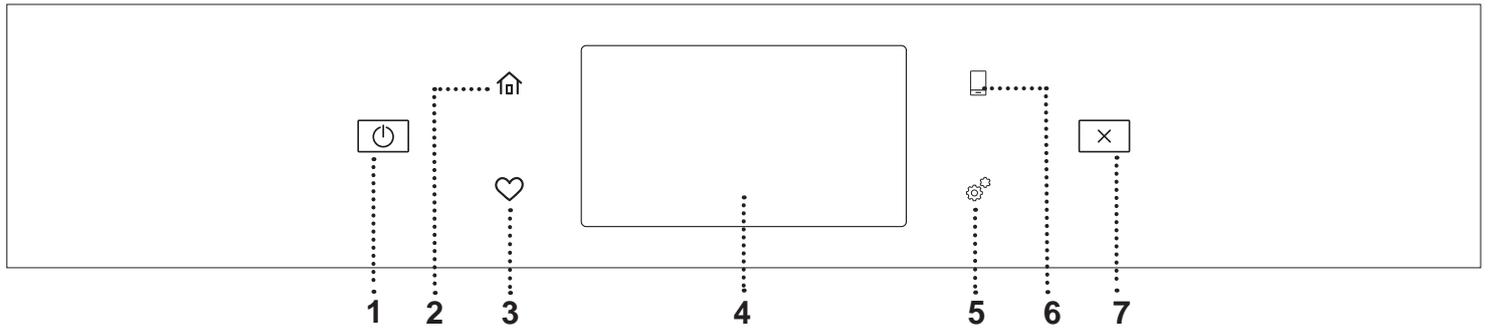
قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والسلامة بعناية.

شرح المنتج

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



وصف لوحة التحكم



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

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

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

صينية الخبز المسطحة

تستخدم صينية الخبز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، ولا يستخدم بالاشتراك مع أجهزة الميكروويف أبدا.



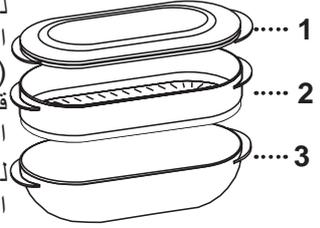
أدخل اللوح بشكل أفقي وضعه على الشبكة

في حيز الطهي.

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

جهاز الطهي بالبخار

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



لسلق أطعمة مثل البطاطس أو المعكرونة أو الأرز أو الحبوب، ضعها مباشرة في قاع جهاز الطهي بالبخار (لا يلزم استخدام السلة) واسكب ماء الشرب بما يناسب كمية الطعام الذي يتم طهيهِ.

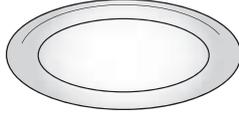
للحصول على أفضل نتائج، يتم تغطية جهاز الطهي بالبخار بالغطاء المورد (1).

ضع جهاز الطهي بالبخار دائما على القرص الدوار الزجاجي واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المعدنية أو مع وظيفة الميكروويف.

تم تصميم قاعدة جهاز الطهي بالبخار لتستخدم بشكل مشترك مع وظيفة Steam Clean (التنظيف بالبخار).

القرص الدوار

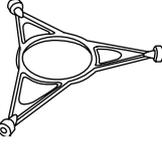
موضوع على دعمته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي.



صينية الخبز.

دعامة القرص الدوار

تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط.

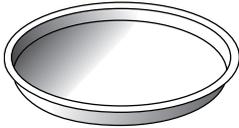


لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.

صينية إعداد المقرمشات CRISP

للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة.

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



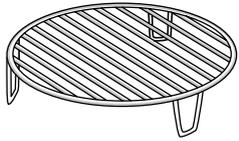
مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.



الشبكة السلكية

تتيح لك وضع الطعام قريبا من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام ولتوزيع الهواء الساخن بشكل جيد.



يجب استخدامه كقاعدة لصينية إعداد المقرمشات في بعض وظائف "6th Sense".

"Crisp Fry"

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

قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعا للطرز الذي اشترينته.

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

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

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

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

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

وظائف يدوية

الميكروويف

لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.

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

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
إعادة التسخين	2 كوب	900	2 - 1
إعادة التسخين	بطاطس مهروسة 1 كجم	900	12 - 10
التذويب/الإذابة	لحم مفروم 500 جم	160	16 - 15
الطهي	الكعكة الإسفنجية	750	8 - 7
الطهي	كريمة البيض	500	17 - 16
الطهي	رغيف اللحم	750	22 - 20

مقرمش

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

الطعام	المدة (دقيقة)
كعك مخمر	10 - 7
هامبرجر	10 - 8 *

* أقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات CRISP، مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

الهواء المدفوع بالقوة

لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. يمكن استخدام صينية الخبز أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لتهي أنواع معينة من الأطعمة.

الطعام	درجة الحرارة. (م°)	المدة (دقيقة)
سوفليه	175	35 - 30
كعكة الكوب بالجبن	* 170	30 - 25
كعك	* 175	18 - 12

* الإحماء مطلوب

الكماليات الموصى بها: صينية الخبز المستطيلة / الشبكة السلوكية

الهواء الموجه قسرياً+ الموجة المتوسطة

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

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

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلوكية

الشواية

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

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
التوست	عالي	6 - 5
القرديس	متوسط	22 - 18

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلوكية

الشواية+ الموجة المتوسطة

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

الطعام	القدرة (واط)	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
جراتان البطاطس	650	متوسط	22 - 20
بطاطس بالقشر	650	عالي	12 - 10

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلوكية

شواية تريو

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

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

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلوكية

الشواية التريو+ الموجة المتوسطة

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

الطعام	القدرة (واط)	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
كانيلوني مجمدة	650	عالي	25-20
ريش لحم دسم	350	عالي	40-30

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلوكية

تسخين مسبق أسرع

لإحماء الفرن بسرعة قبل دورة الطهي.

وظائف خاصة

« الاحتفاظ بالسخونة

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

« الرفع

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

يتيح هذا طهي جميع أنواع الطعام بالكامل أوتوماتيكيا. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

• وظيفة إذابة التجمد 6th SENSE

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

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

الطعام	الوزن
إذابة الخبز الهش	50 - 800 جم
اللحوم	100 - 2000 جم
الدواجن	100 - 3000 جم
أسماك	100 - 2000 جم
الخضروات	100 - 2000 جم
خبز	100 - 2000 جم

• وظيفة التسخين المسبق 6th SENSE

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

• 6th SENSE STEAM (6th SENSE الطهي بالبخر)

لطهي الأطعمة بالبخر مثل الخضروات، أو الأسماك باستخدام جهاز الطهي بالبخر المورد. تقوم مرحلة التحضير بتوليد البخار أوتوماتيكيا، مما يؤدي لغليان الماء المسكوب في قاع جهاز الطهي بالبخر. وقد تتفاوت مدة هذه المرحلة. ويتعامل الفرن مع طهي الطعام بالبخر تبعا للمدة المضبوطة.

اضبط الفرن على 1-4 دقيقة للخضروات اللينة مثل البروكلي والكرات أو 4-8 دقيقة للخضروات الصلبة مثل الجزر والبطاطس. لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخر

• وظيفة إعداد المقرمشات 6th SENSE

هذه الوظيفة الصحية والحصرية تجمع بين جودة وظيفة إعداد المقرمشات وخصائص تدوير الهواء الساخن. فهي تحقق نتائج فلي مقرمشة ولذيذة، مع انخفاض ملحوظ في كمية الزيت المطلوبة للقلي، مقارنة بالطريقة التقليدية في الطهي، بل ويمكن الاستغناء عن الزيت تماما في بعض الوصفات. ويمكن قلي أنواع مختلفة من الأطعمة، سواء الطازجة أو المجمدة.

اتبع الجدول التالي لاستخدام الكماليات بالطريقة الموضحة، واحصل على أفضل نتائج طهي لكل نوع من الأطعمة (الطازجة أو المجمدة *).

الطعام	الوزن / الكميات
القليه المقلي والمغلي بفتات الخبز	100 - 500 جم
قم بوضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	
لكنة	200 - 800 جم
قم بوضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	
السلم والبطاطس *	1 - 3 حصص
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	
الروبيان المغلي بفتات الخبز *	100 - 500 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	
حلقات الكالاماري المغطاة بفتات الخبز *	100 - 500 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	
أصابع السلم المغطاة بفتات الخبز *	100 - 500 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. تقلب عند الطلب	
البطاطس المقليّة *	200 - 500 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	
البطاطس المقليّة	
قم بالتقسير والتقطيع على شكل عصا. قم بغمرها في ماء بارد مملح لمدة 30 دقيقة وقم بتجفيفها باستخدام فوطة وحدد وزنها. قم بدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيع البطاطس على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة. قم بالتقليب عند الطلب	200 - 500 جم
البطاطس الكروكية	100 - 600 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	
البانجان	
قم بتقطيعه، اتركه في الماء المالح لمدة 30 دقيقة، اشطفه وقم بتجفيفه وحدد وزنه. قم بدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة. تقلب عند الطلب	200 - 600 جم
فلفل	200 - 500 جم
قم بتقطيعه إلى شرائح، حدد وزنه وأدهنه بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	
كوسة	200 - 500 جم
قم بتقطيعها إلى شرائح، حدد وزنها وأدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	
بطاطس مهروسة ومقليه	
قم بتقسير البطاطس وهرسها. قم بغمرها في ماء بارد مملح لمدة 30 دقيقة وقم بتجفيفها باستخدام فوطة وحدد وزنها. قم بدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيع البطاطس على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة. قم بالإضافة والتقليب عند الطلب	100 - 600 جم
ناجنس الدجاج *	200 - 600 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	
جين مغلي بالخبز *	100 - 400 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	
فلافل	
ادهن صينية إعداد المقرمشات Crisp بقليل من الزيت. قم بالإضافة والتقليب عند الطلب	100 - 400 جم
أسماك مقليّة مختلطة *	100 - 500 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	
حلقات البصل *	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	100 - 500 جم

كيفية استخدام شاشة اللمس

للرجوع إلى الشاشة السابقة:
اضغط < .
لتأكيد الضبط أو الانتقال إلى الشاشة 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

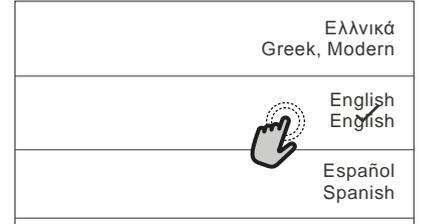
ستحتاج تهيئة المنتج عند تشغيل الجهاز لأول مرة. يمكن تغيير الإعدادات في وقت لاحق من خلال الضغط على للوصول إلى قائمة الأدوات.

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، ستبنيك 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 The 6th Sense Live تشغيل الفرن عن بعد من خلال الهاتف الجوال. 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" لإعداد التوصيل.



غير ذلك 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.
يرجى استخدام الجهاز الذكي للتحقق من أن إشارة شبكة اللاسلكي المنزلية الخاصة بك قوية بالقرب من الجهاز.
الحد الأدنى من المتطلبات:

جهاز ذكي: نسخة أندرويد 4.3 (أو أحدث) مزودة بشاشة مقاس 720x1280 (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. سيوجهك 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. سيمكنك 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 الرقم الموجود على لوح التعريف 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 بإمكانك أيضاً توصيل الجهاز يدوياً من خلال استخدام "البحث عن الشبكة".

يستخدم كود SAID لمزامنة جهاز ذكي مع الجهاز الخاص بك.

يتم عرض عنوان Mac الخاص بوحدة الواي فاي.

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

ضبط الوقت والتاريخ

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

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

4. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن عملية التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً.

قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

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

قم بتسخين الفرن حتى تصل إلى 200 °م، باستخدام وظيفة "الإحماء السريع" بشكل مثالي.

من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

لا تحتاج في غير وظائف الميكروويف إلى ضبط زمن الطهي إذا أردت أن تقوم بإدارة عملية الطهي يدويا.

- لبدء ضبط المدة، اضغط على "قم بضبط وقت الطهي".



لإلغاء المدة المضبوطة أثناء الطهي وإدارة مدة انتهاء الطهي يدويا، اضغط على قيمة المدة ثم اختر "توقف".

3. ضبط وظائف 6th SENSE

تمتلك وظائف 6th Sense من تحضير مجموعة متنوعة من الأطباق، الاختيار من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائيا عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.

- اختر نوع الطهي من القائمة.
- اختر الوظيفة.

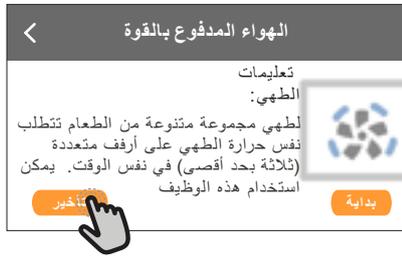
يتم عرض وظائف من خلال فئات الطعام في قائمة الطعام بـ 6th SENSE (انظر الجداول ذات الصلة) وعن طريق ميزات الوصفة في قائمة نمط الحياة.

- فور اختيار الوظيفة، قم بتحديد خصائص الطعام (الكمية، الوزن، إلخ.) لكي يحقق الطهي أفضل نتيجة.

4. ضبط وقت البدء/تأخير وقت الانتهاء

قبل بدء وظيفة غير وظيفة الميكروويف، يمكنك تأخير الطهي: سيبدأ تشغيل الوظيفة أو ينتهي في الوقت الذي حددته مسبقا.

- 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 تلقائيا بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.

برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجيا، مما يعني إطالة أزمان الطهي لبعض الشيء عن الأزمان المذكورة في جدول الطهي.

- لتفعيل الوظيفة في الحال، وإلغاء وقت التأخير المبرمج، اضغط على ⏪.

1. اختيار وظيفة

- لتشغيل الفرن، اضغط على ⏪ 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 بوحد العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها.

الطاقة / درجة الحرارة / مستوى الشواء

- تصفح عبر القيم المقترحة واختر القيمة التي ترغب بها.



في وظيفة "الهواء المدفوع"، يمكنك الضغط على ⏪ لتفعيل التسخين المسبق.

المدة

عند تشغيل الميكروويف ووظائفه المدمجة، يجب عليك دائما ضبط مدة الطهي.

- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.



- اضغط على "التالي" للتأكيد.

عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائيا.

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.
- توفر وظائف الميكروويف حماية من البدء. يجب فتح الباب وغلقه قبل بدء الوظيفة.
- افتح الباب.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب.
- المس "بداية".
- 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. JET START

- يوجد بزر الشاشة الرئيسية شريط يعرض ثلاث فترات مختلفة. اضغط على واحدة منهما لبدء الطهي مع ضبط وظيفة الميكروويف على القدرة الكاملة (900 واط).
- افتح الباب.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب.
- اضغط على وقت الطهي الذي تريده.



7. التسخين المسبق

- إذا تم تفعيلها مسبقاً، تشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء.
- فور انتهاء مرحلة الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتشير 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 يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.

8. إيقاف مؤقت للطهي

- تحتاج بعض وظائف 6th Sense إلى قلب 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 تنبهك 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.

9. انتهاء الطهي

- وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي. من خلال بعض الوظائف، فور انتهاء الطهي يمكنك تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.



- اضغط على ♥ لحفظ الوظيفة كمفضلة.
- اضغط على + لتطويل مدة الطهي.

10. المفضلة

- تحفظ 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. سيمكنك هذا من استخدامها سريعاً في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها. يتيح لك وحدة العرض حفظ الوظيفة من خلال الإشارة إلى أوقات أربع وجبات مفضلة تشمل الإفطار، الغداء، وجبة خفيفة والعشاء.
- اضغط على الأشكال لاختيار واحدة على الأقل.



- اضغط على "مفضل" لحفظ الوظيفة.

11. 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

لتفعيل استخدام تطبيق 6th Sense Live من Whirpool.

القرص الدوار

يوقف هذا الخيار تدوير القرص الدوار ليوفر لك استخدام حيز كبير ومربع للميكروويف لوضع العبوات المخصصة للفرن التي قد لا تدور بسهولة داخل الجهاز.

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 دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً.

سيستمر العد التنازلي، ويظهر في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.

لاسترداد أو تغيير ميقاتي المطبخ:

- اضغط على .
- اضغط .

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.

الإضاءة

لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

التنظيف الذاتي

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

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار

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.

في شاشة المفضلة يمكنك أيضاً حذف الوظائف التي تم حفظها:

- اضغط  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.

كتم الصوت

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

قفل لوحة التحكم

يتيح لك "قفل لوحة التحكم" من قفل الأزرار بلوحة اللمس حتى لا يمكن الضغط عليها من دون قصد.
لتفعيل القفل:

- اضغط على الأيقونة .
- لإلغاء تفعيل القفل:
- اضغط على وحدة العرض.
- قم بالتحريك لأعلى على الرسالة الظاهرة.



التفضيلات

لتغيير إعدادات الفرن العديدة.

واي فاي

لتغيير الإعدادات أو تهيئة شبكة منزلية جديدة.

معلومات

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

الطهي بالميكروويف

لا تخترق موجات الميكروويف الطعام إلا عند عمق معين، لذلك عند طهي عدة عناصر في نفس الوقت باعد بينهم قدر الإمكان لتسمح بتعرض أكبر منطقة سطحية ممكنة لموجات الميكروويف. القطع الصغيرة يتم طهيها بشكل أسرع من القطع الكبيرة: لضمان طهي متجانس، قم بتقطيع الطعام إلى أجزاء متساوية الحجم. معظم الأطعمة تحتاج لمواصلة الطهي بعدما ينتهي الميكروويف من طهيها. لذلك انتظر حتى تكتمل عملية الطهي. انزع الأربطة السلوكية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضعها في الفرن لغرض الطهي بالميكروويف. ينبغي قطع أو خز الرقاقة البلاستيكية بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظرا لتراكم البخار أثناء عملية الطهي.

السوائل

يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات. قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة. لتجنب حدوث هذا، استخدم الأوعية ضيقة العنق، قم بتقليب السوائل قبل وضع الوعاء في فرن الميكروويف واترك ملعقة صغيرة مغمورة في الوعاء. بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.

الطعام المجمد

للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد مباشرة على الصينية الزجاجية. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف المناسب لفرن الميكروويف.

يذوب تجمد الطعام المسلوق والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل إذا تم تقليبه من حين لآخر أثناء فترة إذابة التجمد. افصل أجزاء الطعام عندما تبدأ إذابة التجمد: إذابة التجمد تتم أسرع في الأجزاء المنفصلة.

طعام الرضع

عند تسخين طعام أو سائل الطفل في وعاء الطعام أو الزجاجية الخاصة بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام. وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتقليل خطر الإصابة بحروق أو اكتواءات. تأكد من إزالة غطاء الوعاء أو حلقة الزجاجية قبل التسخين.

الكعك والخبز

لمنتجات الكيك والخبز ننصح باستخدام وظيفة (الهواء المدفوع). كبديل، ولتقليل أوقات الطهي، يمكن للمستخدم اختيار وظيفة "الهواء المدفوع + الميكروويف"، مع ضبط قدرة الميكروويف على قيمة لا تزيد عن 160 واط للحفاظ على نضارة ونكهة الطعام. مع وظيفة "الهواء المدفوع" استخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائماً على الشبكة السلوكية الموردة. كبديل، يمكن استخدام صينية الخبز المستطيلة أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لطي أنواع معينة من الأطعمة، مثل البسكويت أو خبز الكايزر. في حالة استخدام وظيفة "الهواء المدفوع + ميكروويف"، اقتصر على استخدام أوعية مناسبة لأفران الميكروويف وضعها على الشبكة السلوكية الموردة.

للتأكد أن الطعام الذي تقوم بخبزه قد نضج أدخل السيخ إلى المنتصف: فإذا خرج السيخ نظيفاً فهذا يعني أن الكيك أو الخبز قد نضج.

في حالة استخدام صواني الكيك المانعة للتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.

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

إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

بيتزا

للحصول على طهي متجانس وقاعدة بيتزا هشة في وقت قصير للغاية، ننصح باستخدام وظيفة "مقرمش" مع الكماليات الموردة خصيصاً لها. كبديل، لعجانن البيتزا الكبيرة يمكن استخدام صينية الخبز المستطيلة مع وظيفة "الهواء المدفوع": في هذه الحالة قم بإجماء الفرن إلى درجة الحرارة 200° م وقم بتوزيع الموتزاريلا على البيتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

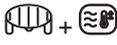
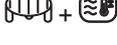
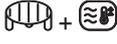
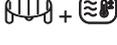
اللحوم والأسماك

للحصول على نتيجة تحمير مثالية للسطح في فترة زمنية قصيرة مع الحفاظ على طراوة وعصارة اللحم أو السمك من الداخل، فإننا نوصي باستخدام الوظائف التي تجمع وظيفة دفع الهواء مع وظائف الميكروويف، مثل "الشواية التريو + الميكروويف" أو "دفع الهواء + الميكروويف".

للحصول على أفضل نتائج طهي ممكنة قم بضبط مستوى قدرة الميكروويف على القيمة 350 واط.

معلومات الطهي	الكميات	الكماليات	فئات الطعام		
جهاز تبعا لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	4 - 10 كميات		لازانيا كانيلوني	الطاجين والمعكرونة المحصرة	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	400 - 1500 جم		لازانيا * كانيلوني *		
اضبط مدة الطهي الموصى به للأرز. أضف الماء المملح والأرز إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 2-3 كوب من الماء لكل كوب أرز.	100 - 400 جم		الأرز	الأرز و المكرونة البرغل كينوا حبوب الدخن نبات القطيفة حنطة/القمح شعير حنطة سوداء الكسكس/الكسكسي عصيدة الشوفان	
أضف الماء والأرز إلى قاع جهاز الطهي وغطه بالغطاء. أضف الحليب عند مطالبة الفرن. لحصتين من الطعام استخدم 75 مل من الأرز، 200 مل من الماء و 300 مل من الحليب.	2 - 4 كميات		عصيدة الأرز		
اضبط مدة الطهي الموصى به للمعكرونة. أضف المعكرونة عندما يومض الفرن واطهي بالغطاء. استخدم 750 مل تقريبا من الماء لكل 100 جم من المعكرونة	1 - 4 كميات		المكرونة		
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب من البرغل	100 - 400 جم		البرغل		
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب برغل			كينوا		
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم ثلاث أكواب من الماء لكل كوب من حبوب الدخن			حبوب الدخن		
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 أكواب من الماء لكل كوب من عشب القطيفة			نبات القطيفة		
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 كوب من الماء لكل كوب حنطة			حنطة/القمح		
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 كوب من الماء لكل كوب شعير			شعير		
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم ثلاث أكواب من الماء لكل كوب من الحنطة السوداء			حنطة سوداء		
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب كسكس			الكسكس/الكسكسي		
أضف الماء المملح ورقائق الشوفان داخل الوعاء المزود بحواف علوية، واخلطهم ثم ضعهم في الفرن			1-2 حصة		عصيدة الشوفان

* مجمد ٥٠ كمية مقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

معلومات الطهي	الكمية	الكماليات	فئات الطعام	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	جم 1500 - 800		لحم بقري مشوي	لحم بقري
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالملح والفلفل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع			لحم عجل مشوي	
ادهن زيتا وروزماري بالفرشاة. افركها بالملح والفلفل الأسود. قم بتوزيعه بشكل متساوي على رف الشواية	2 - 6 قطع		شرائح اللحم	
قم بدهنها بالزيت ونثر الملح عليها قبل الطهي	2 - 6 قطع		هامبرجر	
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	جم 500 - 100		هامبرجر *	لحم خنزير
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالملح والفلفل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	جم 1500 - 800		لحم خنزير مشوي	
ادهن زيتا وروزماري بالفرشاة. افركها بالملح والفلفل الأسود. قم بتوزيعه بشكل متساوي على رف الشواية	2 - 6 قطع		قطع	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والجانب العظمي لأسفل	جم 1200 - 700		ضلع	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	جم 150 - 50		لحم خنزير	لحم الضأن
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالملح والفلفل والثوم المتقطع. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	جم 1500 - 1000		لحم غنم مشوي	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الرف	2 - 8 قطع		لحم كستلايتة	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بوضعها داخل الفرن والصدر لأعلى	جم 2500 - 800		الدجاج المحمر	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والجلد لأسفل	جم 1200 - 400		قطع دجاج	الدجاج
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	جم 1000 - 300		فيليه الدجاج / صدور الدجاج	
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالملح والفلفل والبابريكا. قم بوضعها داخل الفرن والصدر لأسفل	جم 2000 - 800		بط مشوي	البط
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والجلد لأسفل	جم 1400 - 400		قطع لحم البط	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	جم 800 - 300		فيليه الدجاج	لحوم مدخنة
أضف الهوت دوج لقاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالماء. قم بالطهي دون غطاء	4 - 8 قطع		فيليه الديك الرومي	
حضرها وفقا لوصفتك المفضلة وقم بتشكيلها داخل وعاء الطهي لتجنب تشكيل جيوب الهواء	4 - 8 قطع		هوت دوج	لحم
قم بتحضير خليط مرقة اللحم في صوتي تقديم الفطير لعدد 6-9 أفراد. ضع العجينة اللذيذة على صينية الكعك المدهونة بالزيت، وأملأها بعجينة اللحم وأغلقها بغطاء العجينة المورقة	1 دفعة		رغيف اللحم	
ادهنه بالزيت والنكهات والتوابل. قم بتوزيعه بشكل متساوي على رف الشواية	جم 1200 - 400		فطيرة اللحم	أطباق اللحوم
ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	جم 500 - 100		كباب	
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء. قم بخز النقانق بواسطة الشوكية لتجنب حدوث فرقة	جم 800 - 200		الفيليه المغلي والمغطى بفتات الخبز	
قم بتحضيرها وفقا للوصفة المفضلة وقم بتشكيلها على شكل كرات بحيث يكون وزن كل واحدة ما يقرب من 30-40 جم. ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	جم 800 - 200		النقانق وورستيل	
			الكفتة	



صينية إعداد المقرمشات CRISP



لوح الخبز المستطيل



الشبكة السلكية



جهاز الطهي بالبخار (القاع)



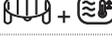
جهاز الطهي بالبخار (القاع + الغطاء)



جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)



وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن

معلومات الطهي	الكمية	الكماليات	فئات الطعام
ادهن زيتا بالفرشاة. تبيل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس	جم 1200 - 600		سمك كامل مشوي
	جم 1200 - 600		سمك كامل مطهي بالبخار
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	جم 800 - 300 ○●		شريحة لحم التونة
			شريحة سلمون
			شريحة سمك أبو سيف
			فيليه سمك باس البحر
			فيليه الدنيس
			أنواع الفيليه الأخرى
			فيلية سمك السلمون المرقط/ التراوت
شرائح اللحم الأخرى	طهي الشرائح والفيليه على البخار		
قم بتغطيته بالبيقسماط ورش عليه بعض الزيت	جم 1200 - 500		جراتان السمك
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	جم 1200 - 600		جراتان السمك *
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	6 - 1 قطع		من شرائح اللحم
تبيل بالزيت والفلفل والثوم والليمون والبقدونس قبل الطهي. اخلط جيدا	جم 1000 - 400		بلح البحر
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	جم 600 - 100		الجمبري
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات وقم بتدوير السمك المخلي والبطاطس	3 - 1 حصص		السمك والبطاطس *
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	جم 500 - 100		الروبيان المغطي بفتات الخبز *
			حلقات الكالاماري المغطاة بفتات الخبز *
			أصابع السمك المغطاة بفتات الخبز *
			أسماك مقليه مختلطة *
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء. تبيل ستيك السمك بالزيت وغطيه بحبوب السمسم	جم 800 - 300		شريحة لحم السمك

* مجمد ○● كمية مقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

معلومات الطهي	الكميات	الكماليات	فئات الطعام
قطعها لأجزاء وتبلها بالزيت والملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	300 - 1200 جم		البطاطس
اخرج محتوى الخضروات واملئها بخليط من جسم الخضروات نفسها بالإضافة إلى اللحم المفروم والجبن المبشور. تبل بالثوم والملح ونكهها بالأعشاب حسب الرغبة.	600 - 2200 جم		خضار محشو
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت	2 - 6 قطع		برجر نباتي *
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. قم بقطع حبة البطاطس من أعلى بشكل متقاطع واسكب الكريمة والطبقة العلوية المفضلة لك.	200 - 1000 جم		بطاطس بالقشر
قطعها لفصوص وتبلها بالزيت والملح ونكهها بالأعشاب قبل وضعها في الفرن	300 - 800 جم		بطاطس ودجز
صف البرجر النباتي وضعه في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه	4 - 10 كميات		البطاطس
قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه	600 - 1500 جم		البروكلي
قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه	600 - 1500 جم		قر نبيط
قم بتقشير البطاطس وهرسها. تُنقع في ماء مملح بارد لمدة 30 دقيقة. يتم تجفيفها بقطعة ويتم عصرها من أي رطوبة زائدة. تبل بالملح والفلفل الأسود وفلفل كايين والبايريك. قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات المدهونة	100 - 500 جم		بطاطس مهروسة ومقلية
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	400 - 800 جم		خضروات *
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي أسفل جهاز الطهي بالبخار	300 - 1000 جم		قطع البطاطس
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		البازلاء
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		الجزر البروكلي قر نبيط
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		الهليون
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		قرع
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		براعم الكرنب
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300 - 1000 جم		الذرة المعبأة في كوب
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		الفلفل
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		خضروات أخرى
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300 - 800 جم		بازلاء * البروكلي * براعم الكرنب * الجزر * الهليون * خضروات أخرى *

معلومات الطهي	الكمية	الكماليات	فئات الطعام	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		البطاطس المقلية *	الخضروات
قم بالتقشير والتقطيع على شكل عصا. تُنقع في ماء مملح بارد لمدة 30 دقيقة. اغسلها وجففها وزنها. اخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من البطاطس الجافة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		البطاطس المقلية	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 600 جم		البطاطس الكروكية	
قم بتقطيعه ونقعه في الماء المملح البارد لمدة 30 دقيقة. الغسل والتجفيف والوزن. اخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الباذنجان الجاف. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 600 جم		الباذنجان	
قم بتقطيعه إلى شرائح وزنه واخلطه بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الفلفل الجاف. تبل بالملح. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		فلفل	
قم بتقطيعها إلى شرائح وزنها واخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الكوسة الجافة. تبل بالملح والفلفل الأسود. قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		كوسة	
ضع العجينة داخل صينية إعداد المقرمشات وأثقبها باستخدام الشوكة. تحضير خليط فطيرة كيش لورين بكمية تكفي 8 قطع	1 دفعة		فطائر كيش لورين	كعكة مالحة
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	200 - 800 جم		فطائر كيش لورين *	
ضع طبق الفطير المخصص لكميات 8-10 مع العجينة وأثقبه بالشوكة. املا العجينة وفقا لوصفتك المفضلة	1 دفعة		كعكة مالحة	
قم بتحضير خليط من الخضروات المقطعة. رش عليه زيت ورقم بالطهي داخل وعاء لمدة 15-20 دقيقة. دعها تبرد. أضف الجبن الطازج وتبله بالملح والخل البلسمي والتوابل. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي	800 - 1500 جم		فطيرة الخضار	
حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقلب خفيف. قم بتشكيله إلى لفائف قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن	1 دفعة		لفائف	
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة		لفائف *	
حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقلب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	1 - 2 قطعة		رغيف ساندويتش معلب	خبز
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة		الروزل المخبوزة مسبقا	
قم بتشكيل كعكة واحدة أو كعكات في أجزاء صغيرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp المدهونة	1 دفعة		الكعكات /سكونز	
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة		الروزل المعلبة	
قم بتحضير عجينة البيتزا باستخدام 150 مل من الماء و 15 جم من الخميرة و 200 - 225 جم من الدقيق والزيت والملح. اتركه ليرتفع باستخدام الوظيفة المختارة في الفرن. افرد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. ضع طبقة علوية من الطماطم والموتزاريلا وشرائح اللحم	2 - 6 قطع		بيتزا	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	250 - 500 جم		بيتزا رقيقة *	بيتزا
	300 - 800 جم		بيتزا سميكة *	
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		البيتزا المبردة	
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	1 دفعة		كعكة إسفنجية معلبة	الكعك والمعجنات
قم بتحضير عجينة الكعك تبعا لوصفتك المفضلة من خلال استخدام فاكهة طازجة مقطعة إلى أجزاء صغيرة أو شرائح. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	900 - 1900 جم		كعك الفواكه المعلبة	
قم بتحضير عجينة كعك الشيكولاتة تبعا لوصفتك المفضلة. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	600 - 1200 جم		كعك الشيكولاتة المعلبة	

* مجمد •• كمية مقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

معلومات الطهي	الكمية	الكماليات	فئات الطعام	
اصنع العجين من 250 جم من الدقيق، 100 جم زبدة ملحقة، 100 جم من السكر، بيضة واحدة. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتشكيلها إلى 10-12 شرائح على صينية الخبز المدهونة	1 دفعة		كعك	الكعك والمعجنات
اصنع عجينة من 250 جم دقيق، 150 جم زبد، 100 جم سكر، بيضة واحدة، 25 جم مسحوق الكاكاو وملح بيكنج بودر. أضف مستخلص الفانيليا. دعها تبرد. قم بفردتها حتى تصل لسمك 5 مم، وقم بتشكيلها كما هو مطلوب ثم وزعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	1 دفعة		بسكويت الشوكولاتة	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. دعها تبرد قبل تقديمها	1 دفعة		الكرواسون *	
اعمل خلطة من 2 بياض بيض و 80 جم من السكر و 100 جم مبشور جوز الهند. نكهها بالفانيليا ومستخلص اللوز. قم بتشكيلها إلى 20-24 قطعة على صينية الخبز المدهونة	1 دفعة		المارينج	
ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفئات الخبز لامتناس العصير من الفاكهة. ثم املاها بالفواكه الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر والقرفة	800 - 1500 جم		فطيرة بالفواكه	
اصنع عجينة من 180 جم دقيق، 125 جم زبد وبيضة واحدة. ضع العجينة على حواف صينية إعداد المقرمشات واملأها بشرائح الفاكهة الطازجة من 700 - 800 جم المخلوطة مع السكر والقرفة	1 دفعة		فطيرة الفواكه	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	300 - 800 جم		فطيرة الفواكه *	
قم بتحضير مجموعة من 16-18 قطعة تبعاً لوصفتك المفضلة واملأ بها قوالب الورق. قم بتوزيعها بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة		كعك الموفين	
قم بتحضير خلطة السوفليه بالليمون والشيكولاتة أو الفاكهة واسكبها داخل صحن مقاوم للفرن بحافة عالية	2 - 6 قطع		سوفليه	
قم بتحضير خليط من 12-15 قطعة من خلال استخدام الجبن الطري ومكعبات اللحم المقدد أو شرائح اللحم. واملأ بها صواني تقديم ذات فجوات مستديرة لكل قطعة.	1 دفعة		كعكة الكوب بالجبين	
أنزع قشرة الفاكهة. قم بتقطيعها إلى قطع وضعها في شبكة البخار	300 - 800 مل		كوميوت الفاكهة	الحلويات
أزل الحشو واملأها بالمرزبان أو القرفة، السكر والزبد	4 - 8 قطع		التفاح المخبوز	
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعاً لوصفتك المفضلة. وأضف نكهة الفانيليا والقرفة إليها. أضف نشأ الذرة لزيادة الكثافة	2 - 8 حصص		شوكولاتة ساخنة	
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. ضع القليل من الشحم على طبق الخبز أو غطه بورق التحميص	1 دفعة		براونيز	
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعاً لوصفتك المفضلة	2 - 10 قطع		البيض المخلوط	البيض
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإجماء	1 - 6 قطع		الهدف	
	1 دفعة		عجة البيض	
اصنع عجين من نصف لتر من الحليب، أربعة من صفار البيض، 100 جم من السكر و 40 جم من الدقيق. ضع الحليب داخل الوعاء وأدخله في الفرن. عندما تطلب الفرن اسكب برفق الحليب الساخن إلى صفار البيض، وخليط الدقيق والسكر وواصل الطهي	1 - 2 دفعة		كريمة البيض	
ضع الطعام دائماً على القرص الزجاجي الدوار مباشرة. أطي الفيشار فقط في كيس في كل مرة	90 - 100 جم	-	الفيشار	وجبات خفيفة
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	300 - 600 جم		أجنحة الدجاج *	
	200 - 600 جم		ناجنس الدجاج *	
ادهن الجبنة بالقليل من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 400 جم		جين مغطى بالخبز *	
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت. ادهن الفلافل بالزيت قبل الطهي	100 - 400 جم		فلافل	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم		حلقات البصل *	
	50 - 200 جم		المكسرات المحمص	

صينية إعداد المقرمشات CRISP

لوح الخبز المستطيل

الشبكة السلكية

جهاز الطهي بالبخار (القاع)

جهاز الطهي بالبخار (القاع + الغطاء)

جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)

وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن

الكماليات

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

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

الأسطح الداخلية والخارجية

- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش من الألياف الناعمة مبللة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعمته لتنظيف قاعدة الفرن من بقايا الطعام.
- قم بتفعيل وظيفة "التنظيف الذاتي" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.

- لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظراً لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات. استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

الكماليات

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

الأسئلة الأكثر تكرارا بشأن الواي فاي

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 الموجه. يوجد دائما لاصقة على الموجه تعرض المعلومات التي تحتاجها للوصول إلى صفحة إعداد الجهاز باستخدام جهاز مُتصل.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا كان الموجه الخاص بي يستخدم قناة الواي فاي بالناحية المجاورة؟

أجبر الموجه على استخدام قناة الواي فاي المنزلية الخاصة بك.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا كانت وحدة العرض تُظهر  أو كانت الفرن غير قادرة على تحقيق اتصال مستقر 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، WPA، WPA2. لتشغيل نوع تشفير آخر، ارجع إلى دليل الموجه.

إعدادات الناقل: إذا قام مزود خدمة الإنترنت الخاص بك بتثبيت 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 الأجهزة غير أجهزة الكمبيوتر بالإنترنت.

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؟

بإمكانك إنشاء حساب جديد، ولكن انتبه إلى حذف الأجهزة القديمة الخاصة بك من الحساب القديم قبل نقلهم إلى الحساب الجديد.

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

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

أي من بروتوكولات الواي فاي مدعومة؟
مهايي واي فاي المُركب يدعم نطاقات واي فاي b/g/n للدول الأوروبية.

أي من الإعدادات يحتاج إلى تهيئته في برنامج الموجه؟

إعدادات الموجه التالية ضرورية: تردد 2.4 جيجا هيرتز مُفعّل، وتم تفعيل نطاق واي فاي b/g/n وبروتوكول DHCP وتقنية NAT.

أي إصدار من بروتوكول WPS مدعوم؟

بروتوكول WPS 2.0 أو أحدث. راجع مستندات الموجه.

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 الموجه؟

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 بتوصيل تهيئة الموجه الخاص بك (انظر دليل الموجه) وتحقق من أن عنوان Mac الخاص بالجهاز مُدرج على صفحة الأجهزة المتصلة لاسلكيا.

أين يمكنني العثور على عنوان Mac الخاص بالجهاز؟

اضغط  ثم اضغط على WiFi  أو ابحث في الجهاز الخاص بك: يوجد لاصقة تعرض عنوان MAC وعنوان SAID. يتكون عنوان MAC من مجموعة من الأرقام والأحرف تبدأ بـ "88:e7".

كيف يمكنني التحقق من تفعيل وظائف الجهاز اللاسلكية؟

استخدم الجهاز الذكي الخاص بك وتطبيق 6th Sense Live لتأكد من أن شبكة الجهاز مرئية ومنصلة بالشبكة السحابية.

هل يوجد أي شيء يعيق وصول إشارة الاتصال للجهاز؟

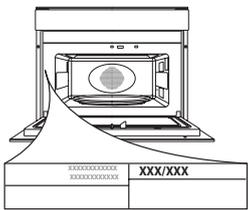
تحقق من أن الأجهزة المتصلة لا تستهلك نطاق الإشارة المتاح. تأكد من أن عدد الأجهزة المتصلة بالواي فاي لا يتجاوز العدد الذي يسمح به الموجه.

كم المسافة الذي يجب أن يبعدها الموجه 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.

التغلب على الأعطال

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.
الفرن يحدث ضجيجاً رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
الوظيفة لا تعمل. لا تتوفر الوظيفة في الوضع التجريبي.	الوضع التجريبي قيد التشغيل.	اضغط  ، اضغط  "معلومات" واختر "وضع تجريبي للتخزين" للخروج.
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" ثم اختر "التوصيل بالشبكة".
إمكانية الاتصال غير مدعومة.	غير مسموح بالتشغيل عن بُعد في بلدك.	تأكد من أن بلدك تتيح نظام التشغيل عن بُعد للأجهزة الإلكترونية قبل الشراء.



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

كتيب المنتج
[www](http://www.whirlpool.com) يمكنك تنزيل كتيب المنتج الخاص بهذا الجهاز شاملاً معدلات كفاءة استهلاك الطاقة عبر موقع Whirlpool على الإنترنت docs.whirlpool.eu

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



< كبديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.



400011225893

طُبِعَ فِي إِيطَالِيَا