

اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

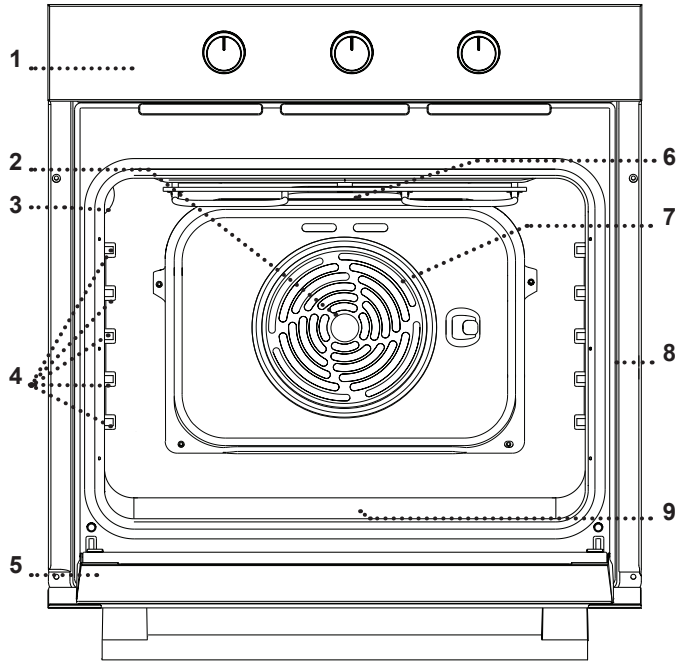


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

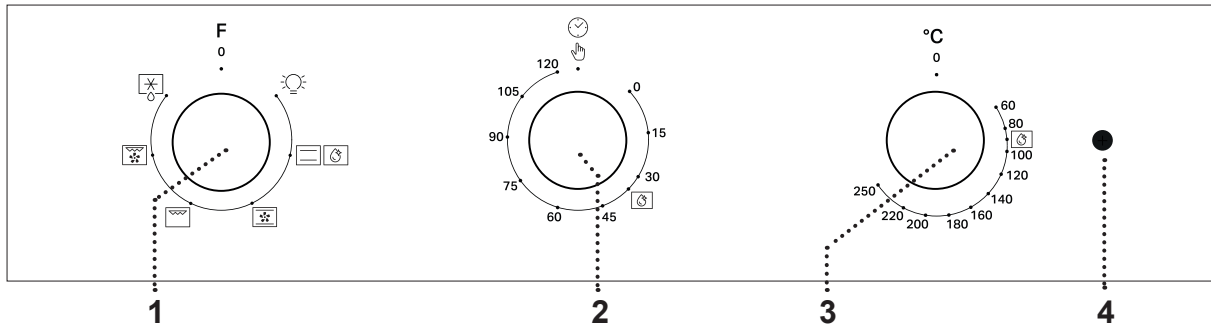


وصف المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. مصباح
4. مجاري الرف (المستوى مميز على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
8. لوحة التمييز (لا تخلصها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



لوحة التحكم



4. لمبة دايدو الترموستات / الإحماء
تضيء أثناء عملية التسخين. تنطفئ بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.

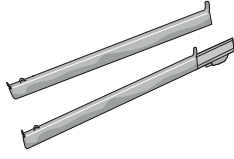
2. مقبض ضبط الوقت
يستخدم كمقياتي.
لا يقوم بتفعيل أو قطع الطهي.

1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة.
أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

3. مفتاح ترموستات
أدره لاختيار درجة الحرارة المرغوبة، مع تفعيل الوظيفة المختارة.

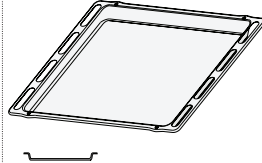
يرجى ملاحظة: قد يختلف نوع المفتاح عن نوع الموديل. إذا كانت المفاتيح يتم تفعيلها بالضغط، اضغط لأسفل على منتصف المفتاح لتحريره من موضع تثبيته.
يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية.

المجاري المنزقة *



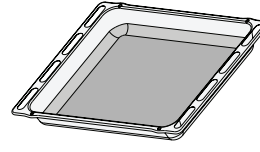
لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

صينية الخبيز *



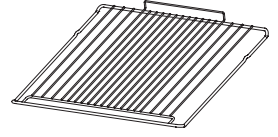
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

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 الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

استخدام الكماليات

بالنسبة للكماليات الأخرى مثل صينية الخبيز فيتم إدخالها أفقيا بجعلها تنزلق على امتداد المجاري الدليلية للرف. يمكن إزالة المجاري الدليلية للرف لتسهيل تنظيف الفرن: اسحبها لتحريرها من مواضع تثبيتها.

أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلا لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجها لأعلى) في الأسفل أولاً. ثم قم بتحريكها على امتداد مجاري الرف إلى أبعد قدر ممكن.

الشواية



لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية الخبيز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من مياه الشرب.

غراتان



شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية الخبيز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

إذابة التجمد



لإذابة التجمد عن الطعام بشكل أسرع.

الإيقاف



لإيقاف الفرن.

الإضاءة



لإضاءة المصباح في الحيز.

تقليدي



لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. يوصى بوضع الطعام بالمستوى الثاني.

SMART CLEAN



يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة لتفعيل وظيفة التنظيف "Smart Clean"، اسكب 100-120 مل من ماء الشرب في قاع الفرن ثم أدر جميع المفاتيح الثلاثة (مفتاح الاختيار، مفتاح الميقاتي، مفتاح الثرموستات) إلى الأيقونة [5].

الخبيز بالتوزيع الحراري



لطهي اللحم أو إعداد الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد.

استخدام الجهاز لأول مرة

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. أزل أي قطعة حماية من الورق المقوى أو من الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج أي ملحقات من داخله.

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

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. أزل أي قطعة حماية من الورق المقوى أو من الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج أي ملحقات من داخله.

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة.

2. تفعيل الوظيفة

يدوي
أدر مفتاح الاختيار إلى الوظيفة المرغوبة. يضيء مصباح الفرن. أدر مفتاح الترموستات في اتجاه حركة عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المرغوبة.

في نهاية الطهي، أوقف الفرن، أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى 0.

SMART CLEAN


لتفعيل وظيفة التنظيف "Smart Clean"، اسكب 100 - 120 مل من ماء الشرب في قاع الفرن ثم أدر جميع المفاتيح الثلاثة (مفتاح الاختيار، مفتاح الميقاتي، مفتاح الترموستات) إلى الأيقونة . سيتم تفعيل الوظيفة أوتوماتيكياً وتكون مدتها 35'.


3. الإحماء

بمجرد تفعيل الوظيفة تضيء لمبة دايمود الترموستات للإشارة أن فترة الإحماء قد بدأت. في نهاية هذه العملية تنطفئ لمبة دايمود الترموستات للإشارة إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وابدأ الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية.







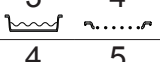

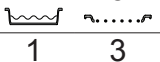

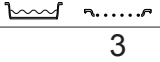









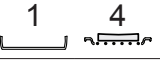

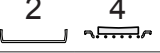



4. ضبط الميقاتي

يمكن استخدام مفتاح الميقاتي لضبط مدة طهي تتراوح من دقيقة واحدة إلى 120 دقيقة. لضبط مدة الطهي، فبعد اختيار وظيفة الطهي المرغوبة أدر المفتاح يمينا في اتجاه حركة عقارب الساعة ثم أدره مرة أخرى في الاتجاه العكسي لضبط مدة الطهي المرغوبة. بعد انتهاء مدة الطهي المضبوطة، ينطفئ الفرن ويبقى مفتاح الاختيار على الوضع 0 لاستخدام الفرن على الوضع اليدوي، مثلاً دون ضبط مدة الطهي، تأكد من إعادة مفتاح الميقاتي إلى الرمز .

هام: عندما يكون مفتاح الميقاتي على الوضع 0، فلا يتم تشغيل الفرن. لتشغيل الفرن، اضبط المفتاح على الرمز  أو قم بضبط مدة طهي.

جدول الطهي

المستوى والكماليات	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	المسبق السريع	الوظيفة	الوصفة
2 مستوى	30 - 90	150 - 170	نعم	☼	كيك مخمر
1 4 مستوى	30 - 90 ***	150 - 170	نعم	☼	
2 مستوى	35 - 90	160 - 200	نعم	☼	كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
2 4 مستوى	35 - 90 ***	160 - 200	نعم	☼	
3 / 2 مستوى	15 - 35	160 - 180	نعم	☼	البسكويت/تارت الفواكه الصغير
2 4 مستوى	20 - 40 ***	150 - 170	نعم	☼	
2 مستوى	40 - 60	180 - 200	نعم	☼	معجنات الشو
2 4 مستوى	35 - 50 ***	170 - 190	نعم	☼	
2 مستوى	150 - 200	90	نعم	☼	الميرنجز
2 4 مستوى	140 - 200 ***	90	نعم	☼	
2 / 1 مستوى	10 - 25	220 - 250	نعم	☼	بيتزا/خبز الفوكاشيا
2 4 مستوى	15 - 30 ***	200 - 240	نعم	☼	
2 مستوى	30 - 45	180 - 200	نعم	☼	رغيف خبز صغير 80 جم
2 / 1 مستوى	50 - 70	180	نعم	☼	رغيف خبز 500 جم
2 4 مستوى	30 - 80 ***	180 - 200	نعم	☼	الخبز
2 مستوى	10 - 20	250	نعم	☼	البيتزا المجمدة
2 4 مستوى	10 - 20 ***	250	نعم	☼	
2 مستوى	30 - 45	180 - 200	نعم	☼	كعك متبل (فطيرة بالخضروات، كيشي)
2 4 مستوى	40 - 60 ***	170 - 200	نعم	☼	
2 مستوى	20 - 30	190 - 200	نعم	☼	مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري
2 4 مستوى	15 - 40 ***	180 - 190	نعم	☼	
2 مستوى	45 - 65	190 - 200	نعم	☼	لازانيا / معكرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكه
2 مستوى	80 - 110	190 - 200	نعم	☼	لحم ضأن / لحم بتلو / لحم بقري 1 كجم
2 مستوى	50 - 100	200 - 230	نعم	☼	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
2 مستوى	150 - 200	180 - 200	نعم	☼	ديك رومي/أوز 3 كجم






المستوى والكماليات	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	المسبق السريع	الوظيفة	الوصفة
2 	30 - 45	170 - 190	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 0,5 كجم (فيليه، سمكة كاملة)
2 	50 - 70	180 - 200	نعم		خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)
5 	2 - 6	250	'5		خبز محمص
3 4 	15 - 30 *	250	'5		سمك فيليه/شرائح
4 5 	15 - 30 *	250	'5		السجق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش"/شطانر البيف برجر
1 3 	60 - 80 **	200 - 220	-		روست الدجاج 1-1,3 كجم
3 	35 - 50 **	200	-		لحم بقرى نيء 1 كجم
3 	60 - 90 **	200	-		فخذ ضأن/زند
3 	35 - 55 **	200 - 220	-		بطاطس محمرة
3 	25 - 55	200 - 220	-		جراتان الخضروات
1 4 	50 - 100 ****	200	نعم		اللازانيا واللحم
1 4 	45 - 100 ****	190- 200	نعم		اللحم والبطاطس
2 4 	30 - 50 ****	180	نعم		الأسماك والخضروات



* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

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

*** قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي.

**** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي. التبديل الرفوف اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم.

الملحقات					
	صينية تجمع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية تجمع القطرات/صينية الخبز	صينية الخبز/صينية تجمع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	طبق الخبز على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية

الوظائف				
	الخبز بالتوزيع الحراري	جراتان	شواية	تقليدي

كيفية قراءة جدول الطهي

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

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

تتيح وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري" طهي أنواع متعددة من الأطعمة (مثل السمك والخضروات) وذلك على أرفف مختلفة في نفس الوقت. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

التنظيف والصيانة

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.

استخدم قفازات واقية أثناء جميع الخطوات.

قم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد.

افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

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

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. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.

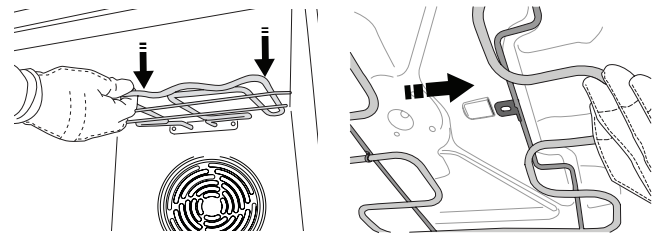
- يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- كما يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية لغرض تنظيف الغطاء العلوي للفرن .

الملحقات

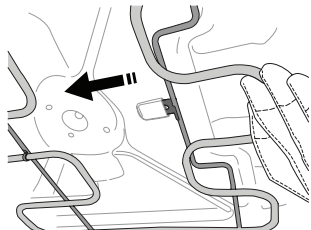
انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.

خفض عنصر التسخين العلوي

1. أخرج عنصر التسخين من موضع تثبيته ثم قم بخفضه.

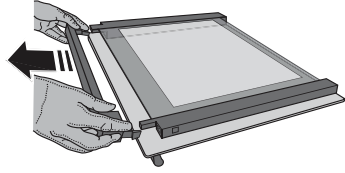
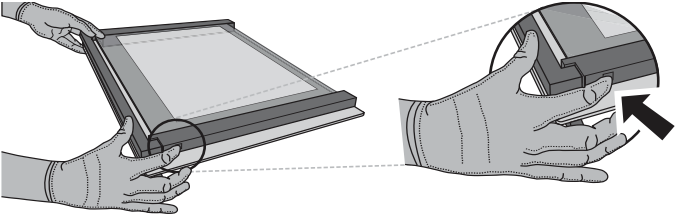


2. لإعادة تركيب عنصر التسخين في موضعه ارفعه واجذبه باتجاهك بعض الشيء وتأكد أن اللسان مستقراً في موضع التثبيت المناسب.



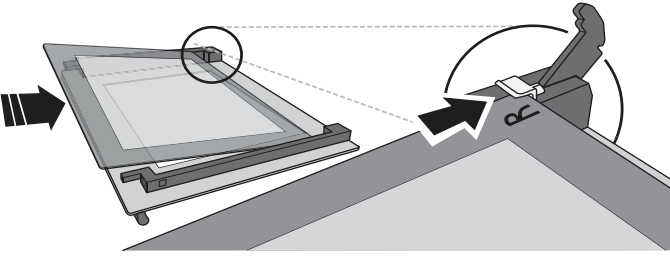
تنظيف زجاج الباب

1. بعد خلع الباب وإسناده على سطح طري بينما المقبض متجه إلى أسفل، اضغط على مشبكي التثبيت في نفس الوقت، وأخلع الحافة العلوية للباب بجذبها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

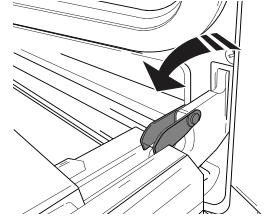
3. لإعادة تركيب الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تحقق من إمكانية مشاهدة الحرف "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أنزله في موضعه.



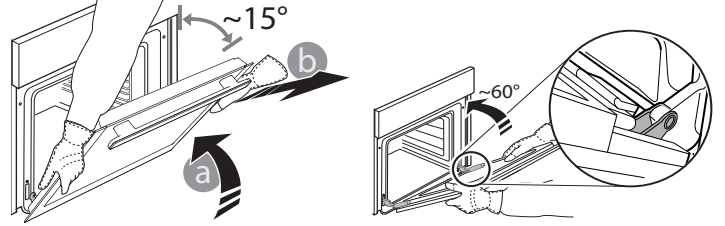
4. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوت كليك إلى الوضع الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر الإمكان. أحكم مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض. اخلع الباب ببساطة بمواصلة غلقه مع سحبه إلى أعلى (a) في نفس الوقت إلى أن يتم تحريره من مرتكزاته (b).



ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

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

4. قم بإنزال الباب وافتحه تماماً. قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. إذا كان الأمر غير ذلك أعد الخطوات المذكورة أعلاه.

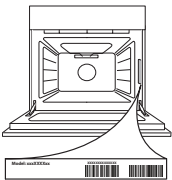
استبدال المصباح

افصل الفرن عن مصدر الكهرباء، وقم بفك غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 25 واط/230 ~ فلت من نوع G9، T300. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل. تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

▼ قم بتنزيل دليل العناية والاستخدام الكامل من docs.whirlpool.eu للاطلاع على جدول الوصفات المختبرة، المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقاً للمواصفة IEC 60350-1.



يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu
- استخدام كود الاستجابة السريع QR
- وكبديل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400011638843

Whirlpool