

اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

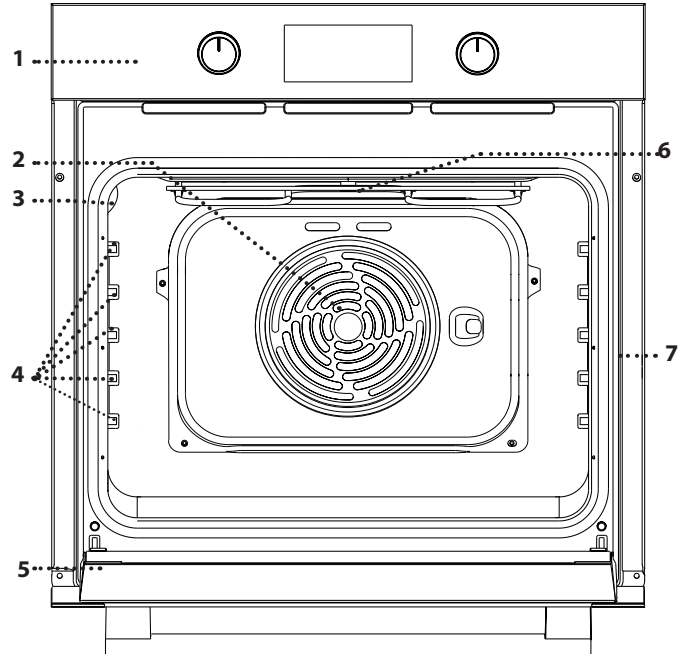


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

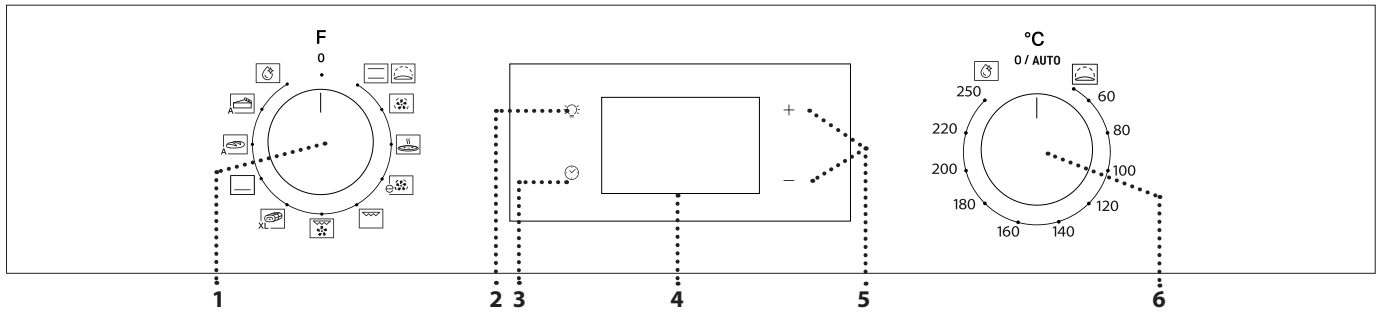


## وصف المنتج

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




## وصف لوحة التحكم



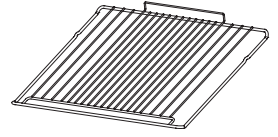
6. مفتاح ثرموستات  
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية.

3. تعيين الوقت  
للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميفاتي.  
لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.
4. وحدة العرض
5. أزرار الضبط  
لتغيير إعدادات مدة الطهي.

1. مفتاح الاختيار  
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة.  
أدر إلى الوضع 0 لإيقاف المروحة.
2. الإضاءة  
بينما الفرن مشغل، اضغط  لتشغيل أو إيقاف مصباح حيز الطهي.

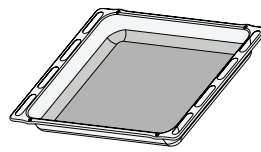
يرجى ملاحظة: قد يختلف نوع المفتاح عن نوع الموديل. إذا كانت المفاتيح يتم تفعيلها بالضغط، اضغط لأسفل على منتصف المفتاح لتحريره من موضع تثبيته.

## الشبكة السلكية



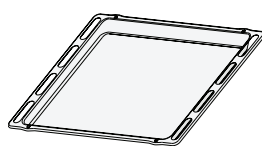
تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

## صينية تجميع القطرات \*



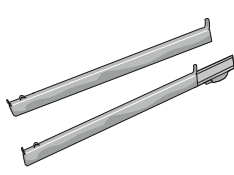
تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

## صينية الخبز \*



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

## المجاري المنزلفة \*



لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.

\* متاحة في بعض الموديلات فقط. قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعا للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

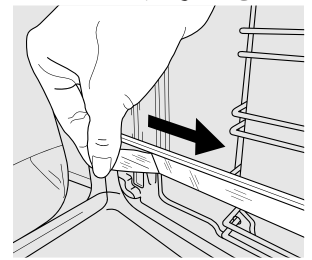
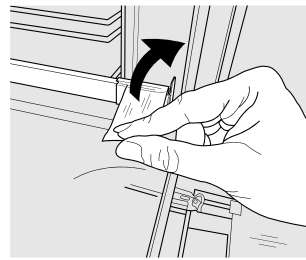
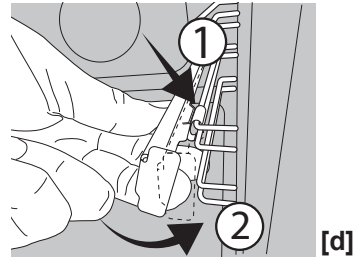
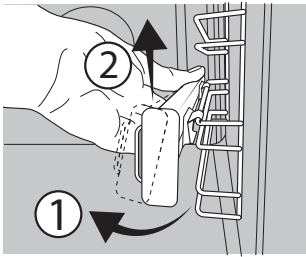
## إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

• 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 القضبان إلى أبعد قدر ممكن.  
• يجب إدخال الملحقات الأخرى، مثل صينية الخبز، بشكل أفقي وتحريكها على المجاري الدليلية.

## قضبان انزلاقية ومجاري الرف

قبل استخدام الفرن أزل الشريط الواقي [a] ثم أزل الرقائق الواقية [b] من القضبان الانزلاقية.



**خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها**  
1. لإزالة مجاري الرف، أمسك الجزء الخارجي من المجري بشكل جيد، واجذبه نحوك لخلع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما.  
2. لتغيير موضع مجاري الرف، ضعهم بالقرب من حيز الطهي وقم أولاً بإدخال مبدئياً المسمارين في موضعهما. ثم ضع الجزء الخارجي بالقرب من موضعه، وادخل الدعامة، واضغط جيداً باتجاه جدار حيز الطهي للتأكد من أن مجري يعمل بشكل سليم.

## إزالة القضبان الانزلاقية [c]

اسحب الجزء السفلي من القضيب الانزلاقي لفك الخطافات السفلية (1) واسحب القضبان الانزلاقية لأعلى، وقم بفكهم من الخطافات العلوية (2).

## إعادة تركيب القضبان الانزلاقية [d]

قم بتركيب الخطافات العلوية على مجاري الرف (1) ثم اضغط على الجزء السفلي من القضبان الانزلاقية مقابل مجاري الرف، حتى اقتران الخطافات السفلية (2).

## الاستخدام لأول مرة

### 1. تعيين الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط على حتى تبدأ الأيقونة ورقمي الساعة في الوميض على وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الساعة ثم اضغط على للتأكيد. سيبدأ رقما الدقائق في الوميض بوحدة العرض.

استخدم + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على للتأكيد. يرجى ملاحظة: في حالة وميض الأيقونة على سبيل المثال بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة ستحتاج إلى إعادة ضبط الوقت.

### 2. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل.

قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 250°م لمدة ساعة.

يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة. يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

## الوظائف

الذجاج). نوصي باستخدام وعاء تقطر لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية واضف 200 مل من ماء الشرب.

### MAXI COOKING (أقصى طهي)

XL لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 5,2 كجم). نوصي بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساو على كلا الجانبين. نوصي أيضا بتغطية لحم المفصل بالحساء بين الحين والآخر لحمايتها من التجفيف المفرط.

### التسخين السفلي

مفيد لتحمير الجزء السفلي من الأطباق. يوصى أيضًا باستخدام الوظيفة للطهي البطيء، لإنهاء طهي الأطباق ذات القوام اللغاية أو لتغليظ قوام الصلصات ومرق اللحم.

### خبز أوتوماتيكي

A تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيًا باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للخبز. للحصول على أفضل نتائج اتبع الوصفة بدقة. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

### معجنات أوتوماتيكية

A تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيًا باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للفظائر. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

### وظيفة SMARTCLEAN

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 مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى الأيقونة [5]. وضع الأيقونة لا يتطابق مع درجة الحرارة التي تم الوصول إليها أثناء دورة الطهي.

### التخمير

لبدء وظيفة "التخمير"، قم بإدارة مفتاح الترموستات إلى وضع التخمير (40 درجة) ووضع مفتاح الوظيفة في وضع الخبز، قم بإدخال الطعام في الفرن بعد إشارة الإحماء. قم بتغطية العجين بقطعة فماش مبللة أو ضع قدر من الماء على الحيز السفلي لخلق بيئة رطبة.

### SMART CLEAN

لتفعيل وظيفة التنظيف "التنظيف الذكي" قم بسكب 100 - 120 مل من ماء الشرب في قاع الفرن، ثم أدر مفتاح الاختيار و مفتاح الترموستات إلى الأيقونة [5]. سيتم تفعيل الوظيفة أوتوماتيكيًا. سوف تعرض وحدة العرض الوقت المتبقي حتى النهاية، بالتناوب مع "HYD".

00:26



H4d

يرجى ملاحظة: وضع الأيقونة لا يتطابق مع درجة الحرارة التي تم الوصول إليها أثناء دورة الطهي. يرجى ملاحظة: لا يمكن سوى برمجة وقت انتهاء هذه الوظيفة. وتكون المدة مضبوطة أوتوماتيكيًا على 35 دقيقة.

الموزع الحراري لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

### التخمير

للمساعدة في تخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل أكثر فعالية. أدر مفتاح الترموستات على الأيقونة لتفعيل هذه الوظيفة.

### طهي بدفع 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.

### البيتزا

لعمل البيتزا والخبز بمختلف الأنواع والأحجام. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبز في منتصف دورة الطهي.

### الطهي الاقتصادي بدفع الهواء

لطهي لحم الروست وقطع لحم الروست المحشوة على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. وعند استخدام هذه الوظيفة الاقتصادية ECO، تظل الإضاءة متوقفة طوال دورة الطهي ويمكن تشغيلها مجددًا بالضغط على [5].

### الشواية

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

### الشواية السريعة

لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف،

## الاستخدام اليومي

### 1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة: عندها تضيء وحدة العرض وتصدر إشارة صوتية.

On

### 2. تفعيل الوظيفة

#### يدوي

لبدء تشغيل الوظيفة التي تم اختيارها، أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.

19:40



يرجى ملاحظة: يمكنك أثناء الطهي تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الترموستات. لن تبدأ الوظيفة إذا ظل مفتاح الترموستات على الوضع AUTO/O. ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

### 3. التسخين المسبق والحرارة المتبقية

بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تصدر إشارة صوتية وتظهر أيقونة وامضة بوحدة العرض تشير لتفعيل مرحلة التسخين المسبق. عند بلوغ درجة الحرارة المرغوبة، تصبح الأيقونة ثابتة وتصدر إشارة صوتية للإشارة إلى إمكانية وضع الطعام بالداخل ومتابعة الطهي. يرجى ملاحظة: قد ينتج عن وضع الطعام في الفرن قبل إنتهاء مرحلة التسخين المسبق نتائج عكسية على نتيجة الطهي النهائية. بعد الطهي وبينما الوظيفة متوقفة، قد تظل الأيقونة في الظهور بوحدة العرض حتى بعد إيقاف مروحة التبريد لتشير إلى وجود حرارة متبقية في الحيز.

يرجى ملاحظة: يختلف وقت اختفاء الأيقونة وذلك لأنه يتوقف على عدة عوامل منها درجة الحرارة المحيطة والوظيفة المستخدمة. وعلى أي حال، يعتبر الجهاز متوقف عندما يكون المؤشر بمفتاح الاختيار عند 0.

### 4. برمجة الطهي

يلزمك اختيار وظيفة أولاً قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي.

#### المدة

استمر في الضغط على ☺ إلى أن تبدأ الأيقونة ⌚ والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على ☺ للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

يرجى ملاحظة: لإلغاء مدة الطهي التي قمت بضبطها، استمر في الضغط على ☺ إلى أن تبدأ الأيقونة ⌚ في الوميض على وحدة العرض، ثم استخدم - لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00". تشتمل مدة الطهي هذه على مرحلة الإحماء.

### برمجة وقت انتهاء الطهي /

#### تأخير بدء التشغيل

بعد ضبط مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها: اضغط ☺ إلى أن تبدأ الأيقونة ⌚ والوقت الحالي بالوميض في وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي الطهي فيه واضغط ☺ للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: ستظل الوظيفة متوقفة مؤقتاً حتى تبدأ أوتوماتيكياً في الوقت المحسوب بناءً على وقت انتهاء الطهي المحدد.

يرجى ملاحظة: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع 0 / AUTO.

وظيفة التأخر في بدء التشغيل غير متاحة لوظائف الشواية والشواية فائقة السرعة.

### انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.



ادر مفتاح الاختيار لاختيار وظيفة أخرى أو إلى الوضع 0 لإطفاء الفرن.

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الميقاتي، يظهر بوحدة العرض البيان "END" "انتهاء" بالتبادل مع الوقت المتبقي.

### 5. ضبط الميقاتي

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو برمجة الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كمقياسي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.





































































استمر في الضغط على ☺ إلى أن تبدأ ⌚ والأيقونة "00:00" والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الوقت ثم اضغط على ☺ للتأكيد. تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

يرجى ملاحظة: لإلغاء الميقاتي، استمر في الضغط على ☺ إلى أن تبدأ الأيقونة ⌚ في الوميض، ثم استخدم - لإرجاع الوقت إلى "00:00".

# جدول الطهي

المستوى والملحقات	المدّة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
	30 - 50	170	نعم		كيك مخمر
	30 - 50	160	نعم		
	40 - 60	160	نعم		
	35 - 90	160 - 200	نعم		كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
	40 - 90	160 - 200	نعم		
	25 - 35	160	نعم		
	25 - 35	160	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
	35 - 45	150	نعم		
	30 - 40	180 - 210	نعم		
	35 - 45	180 - 200	نعم		معجنات الشو
	35 - 45	180 - 200	نعم		
	150 - 200	90	نعم		
	140 - 200	90	نعم		الميرنجز
	140 - 200	90	نعم		
	15 - 50	190 - 250	نعم		
	20 - 50	190 - 250	نعم		بيتزا/خبز الفوكاشيا
	10 - 20	250	نعم		
	10 - 25	230-250	نعم		
	40 - 55	180 - 200	نعم		البيتزا المجمدة
	45 - 60	180 - 200	نعم		
	45 - 60	180 - 200	نعم		
	20 - 30	190 - 200	نعم		كعك مثيل (فطيرة بالخضروات، كيشي)
	20 - 40	180 - 190	نعم		
	20 - 40	180 - 190	نعم		
	45 - 65	190 - 200	نعم		لازانيا / معكرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكه
	80 - 110	190 - 200	نعم		
	50 - 100	200 - 230	نعم		
	100 - 160	190 - 200	-		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
	30 - 45	170 - 190	نعم		ديك رومي/أوز 3 كجم
	50 - 70	180 - 200	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)
	2 - 6	250	'5		خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)
	15 - 30 *	230 - 250	-		خبز محمص
	15 - 30 *	250	-		سمك فيليه/شرائح
	15 - 30 *	250	-		السجق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش" / شطائر البيف برجر

المستوى والملحقات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
1 2	55 - 70 **	200 - 220	نعم		روست الدجاج 1-3, 1 كجم
3	35 - 50 **	200 - 210	نعم		لحم بقرى روز بيف نيء 1 كجم
3	60 - 90 **	200 - 210	نعم		فخذ ضأن/زند
2	35 - 55	200 - 210	نعم		بطاطس محمرة
3	25 - 55	200 - 210	-		جراتان الخضروات
1 4	45 - 100 ***	190 - 200	نعم		اللحم والبطاطس
2 4	30 - 50 ***	180	نعم		الأسماك والخضروات
1 4	50 - 100 ***	200	نعم		اللازانيا واللحم
1 3 5	40 - 120 ***	180 - 190	نعم		وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة (المستوى 5)/لازانيا (المستوى 3)/لحم (المستوى 1)
3	100 - 150	170 - 180	-		لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة

\* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي  
\*\* اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).  
\*\*\* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

لا يتضمن الوقت الموضح فترة الإحماء: ننصح بوضع الطعام في الفرن وضبط زمن الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

الملحقات	صينية الخبز/صينية تجميع القطرات	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	طبقة الخبز على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية

الوظائف	الخبز	دفع الهواء	بيتزا	الطهي الأقصى	الشواية	الشواية السريعة	دفع الهواء الاقتصادي

## التنظيف والصيانة

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف. لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار..	ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز. قم بارتداء قفازات واقية. يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام	بأية أعمال متعلقة بالصيانة.
---	---	-----------------------------

### 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.

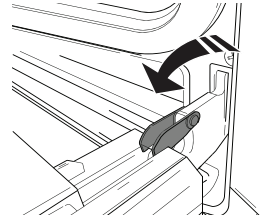
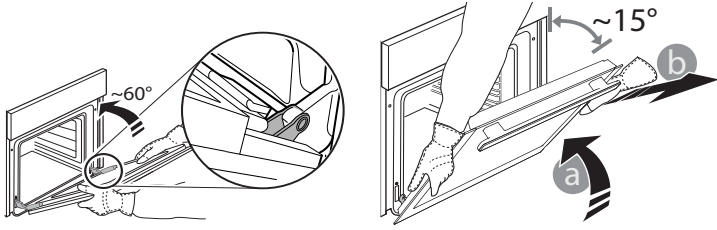
- يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

### 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.

## خلع الباب وإعادة تركيبه

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



3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع مواضع تثبيته ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.
4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل.
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

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 (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b). ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

## استبدال المصباح

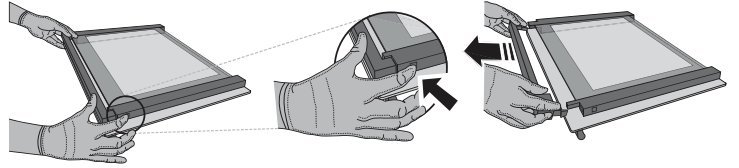
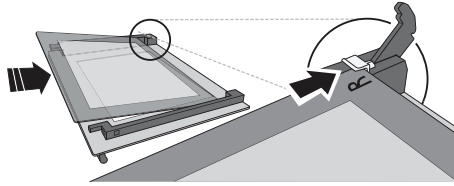
اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصا للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. - لا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

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: استخدم لمبات هالوجين 25 واط/230 فلت من النوع G9، T300 °م.

## تنظيف زجاج الباب

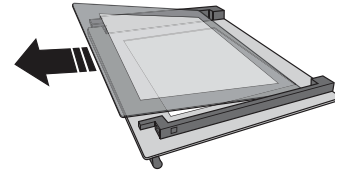
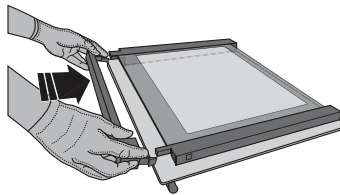
3. أعد تركيب اللوح الأوسط (المميزة بالحرف "R") قبل إعادة تركيب اللوح الداخلي: لوضع ألواح الزجاج بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية العلامة "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في مرتكزات الدعم، ثم أنزله في موضعه. كرر هذه العملية مع لוחي الزجاج.

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجه لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت وأخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



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

4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الأحكام قبل إعادة تركيب الباب.



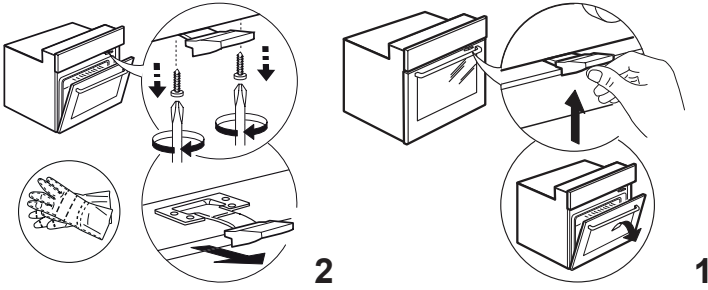
## تحري الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن 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".
تعرض وحدة العرض الرسالة "ساخن" ولن تبدء الوظيفة المحددة.	درجة الحرارة مرتفعة للغاية.	دع الفرن يبرد قبل تفعيل الوظيفة. اختر وظيفة أخرى.
تعرض الشاشة نص غير واضح وتبدو مكسورة.	مجموعة لغوية أخرى.	تواصل مع أقرب مركز خدمة ما بعد البيع.

## تجهيز قفل الباب\*

عند الحفاظ على قفل الباب مكمبا، يجب غلق الباب يدويا. لفتح الباب باستخدام تجهيز قفل الباب (انظر الشكل 1).

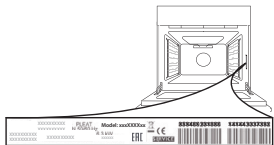
يمكن فك تجهيز قفل الباب عن طريق اتباع تسلسل الصور (انظر الشكل 2).



\* متاحة في بعض الموديلات فقط

يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

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



Whirlpool



400011638864