

اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

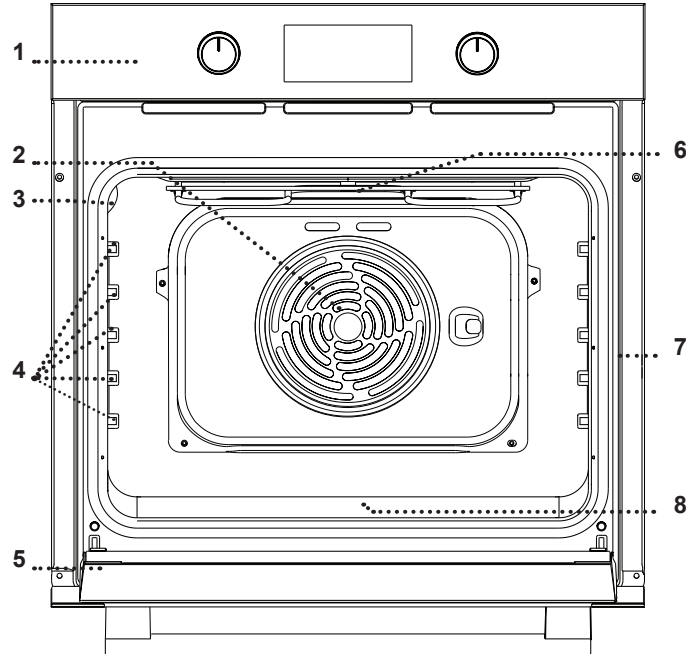


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

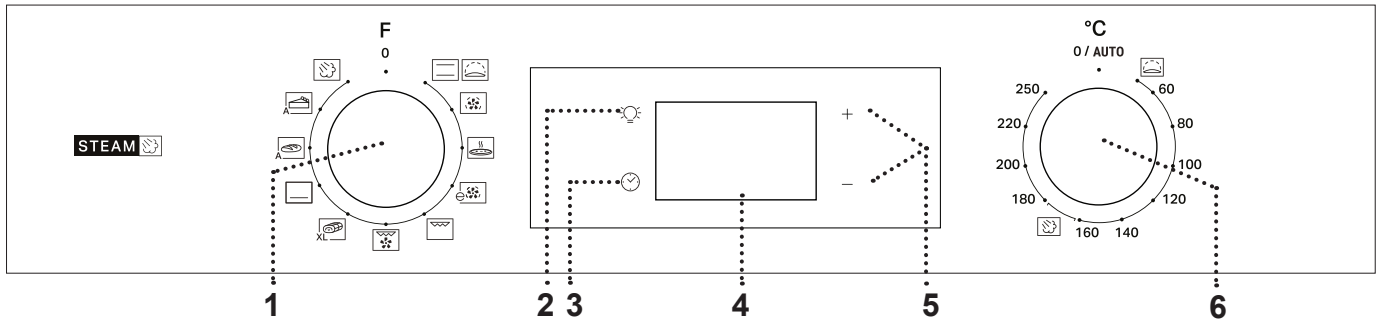


وصف المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة 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 تلمسها)
8. نقش لماء الشرب STEAM




وصف لوحة التحكم



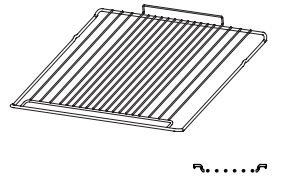
6. مفتاح ثرموستات
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية.

3. تعيين الوقت
للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميقاتي.
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 إطفاء مصباح حيز الطهي.

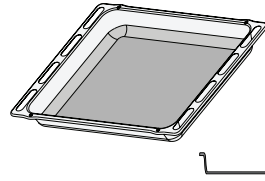
يرجى ملاحظة: قد يختلف نوع المفتاح عن نوع الموديل. إذا كانت المفاتيح يتم تفعيلها بالضغط، اضغط لأسفل على منتصف المفتاح لتحريره من موضع تثبيته.

الشبكة السلكية



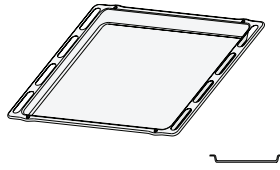
تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

صينية تجميع القطرات *



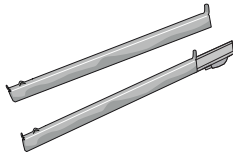
تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

صينية الخبيز *



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

المجاري المنزقة *



لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.

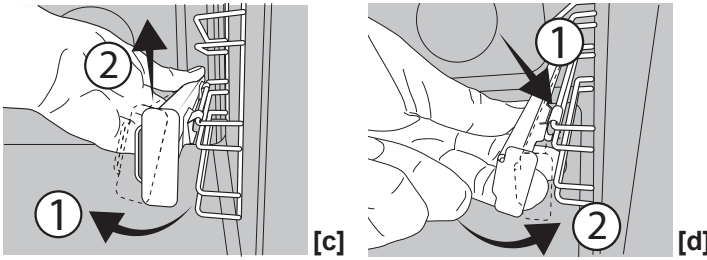
* متاحة في بعض الموديلات فقط. قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعا للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

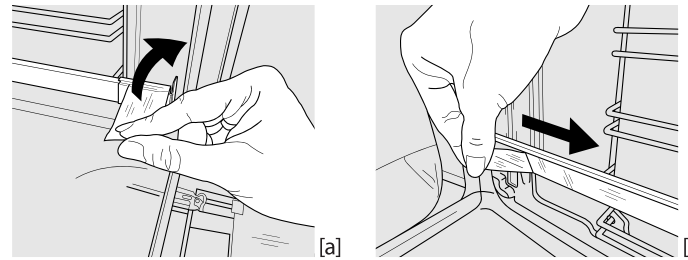
أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلا لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجها لأعلى) في الأسفل أولا.

قضبان انزلاقية ومجاري الرف

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



1. لإزالة مجاري الرف، أمسك الجزء الخارجي من المجري بشكل جيد، واجذبه نحوك لقطع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما.
2. لتغيير موضع مجاري الرف، ضعهم بالقرب من حيز الطهي وقم أولا بإدخال مبدئي المسمارين في موضعهما. ثم ضع الجزء الخارجي بالقرب من موضعه، وادخل الدعامة، واضغط جيدا 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 اقتزان 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. ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. 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 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 الملحقات من الداخل.
قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 250°م لمدة ساعة. يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة.
يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

الطهي الأقصى

XL لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 2,5 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 ومدّة الخبز المثالية للخبز. للحصول على أفضل نتائج اتبع الوصفة بدقة. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد. يجب أن يظل مفتاح الترموستات في الوضع O / AUTO حيث يتم ضبط درجة الحرارة أوتوماتيكيًا بواسطة الوظيفة.

معجنات أوتوماتيكية

A تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيًا باختيار درجة الحرارة ومدّة الخبز المثالية للبطائر. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد. يجب أن يظل مفتاح الترموستات في الوضع O / AUTO حيث يتم ضبط درجة الحرارة أوتوماتيكيًا بواسطة الوظيفة.

STEAM+ (بخار)

تتيح وظيفة Steam+ (البخار) الحصول على أداء ممتاز بفضل وجود البخار في دورة الطهي. تتحكم هذه الوظيفة تلقائيًا في درجة الحرارة المثالية لطهي مجموعة كبيرة من الوصفات، أوقات طهي الأطباق الرئيسية موضحة في جدول الطهي النسبي. قم دائمًا بتفعيل وظيفة البخار عندما يكون الفرن باردًا، وبعد صب 200 مل من ماء الشرب في قاع التجويف. لتفعيل وظيفة Steam+ (البخار)، يجب تشغيل مفتاح الترموستات على موضع الأيقونة .

الموزع الحراري

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

التخمير

للمساعدة في تخمير العجين الحلو أو المنبل 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 ومنقطع. وعند استخدام هذه الوظيفة الاقتصادية ECO، تظل الإضاءة متوقفة طوال دورة الطهي ويمكن تشغيلها مجددًا بالضغط على .

الشواية

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان

الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

الشواية السريعة

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

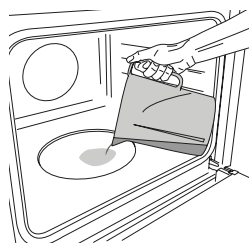
الاستخدام اليومي

التخمير

لبدء وظيفة "Rising" (التخمير)، قم بإدارة مفتاح الترموستات إلى وضع التخمير (40 درجة) واضبط مفتاح الوظيفة في وضع الخبز، إذا تم ضبط الفرن على درجة حرارة مختلفة، فلن تبدأ الوظيفة. يرجى ملاحظة: يمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

STEAM

لبدء وظيفة Steam (البخار)، اسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن. اختر الوظيفة من خلال تدوير مفتاح الاختيار في اتجاه عقارب الساعة على الأيقونة ذات الصلة، ومفتاح الترموستات على أي موضع بين 160 و 180 °م (كما هو مقترح بواسطة الأيقونة). ستعمل الوظيفة وستعرض الشاشة الوقت الحالي من اليوم. لا حاجة للتسخين المسبق. لإنهاء الطهي، أدر مفتاح الاختيار على الوضع 0. أثناء الطهي بالبخار، تجنب فتح الباب وزيادة كمية الماء.



يرجى ملاحظة: لضبط مدة محددة، وفقًا لجدول الطهي ذي الصلة، اتبع التعليمات الواردة في فقرة "برمجة الطهي".

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 أنه: 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 O / AUTO. يمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.



أدر 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 كمبيقاتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

استمر في الضغط على ☺ حتى تبدأ الأيقونة ☺ و "00:00" في الوميض على الشاشة.



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

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

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 أو لا 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". تشمل 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 على ☺ حتى تبدأ الأيقونة ☺ والوقت الحالي في الوميض على وحدة العرض.














استخدم + أو - لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على ☺ للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستظل الوظيفة متوقفة بشكل مؤقت إلى أن تبدأ في التشغيل أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

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

جدول الطهي

المستوى والملحقات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (م°)	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		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
	25 - 35	160	نعم		
	35 - 45	150	نعم		
	30 - 40	180 - 210	نعم		معجنات الشو
	35 - 45	180 - 200	نعم		
	35 - 45	180 - 200	نعم		
	150 - 200	90	نعم		الميرنجز
	140 - 200	90	نعم		
	140 - 200	90	نعم		
	15 - 50	190 - 250	نعم		بيتزا/خبز الفوكاشيا
	20 - 50	190 - 250	نعم		
	10 - 20	250	نعم		البيتزا المجمدة
	10 - 25	230-250	نعم		
	40 - 55	180 - 200	نعم		
	45 - 60	180 - 200	نعم		كعك متبل (فطيرة بالخضروات، كيشي)
	45 - 60	180 - 200	نعم		
	20 - 30	190 - 200	نعم		مخبوزات فول-أو فغان/ياف باستري
	20 - 40	180 - 190	نعم		
	20 - 40	180 - 190	نعم		
	45 - 65	190 - 200	نعم		لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه
	80 - 110	190 - 200	نعم		لحم ضأن / لحم بتلو / لحم بقري 1 كجم
	110 - 150	180 - 190	نعم		روستو بقشرة 2 كجم
	50 - 100	200 - 230	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
	100 - 160	190 - 200	-		ديك رومي/أوز 3 كجم
	30 - 45	170 - 190	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)
	50 - 70	180 - 200	نعم		خضروات محشية (طماطم، كوسة، بانانجان)
	2 - 6	250	'5		خبز محمص
	15 - 30 *	230 - 250	-		سمك فيليه/شرائح

الملحقات	الوظائف
 صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء  صينية تجميع القطرات/صينية الخبز  صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية  طبق الخبز على الشبكة السلكية	 اقتصادي يدفع الهواء  الشواية السريعة  الشواية  الطهي الأقصى  بيتزا  وظيفة دفع الهواء  الخبز

المستوى والملحقات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
4 5	15 - 30 *	250	-		السجق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش"/ شطائر البيف برجر
1 2	55 - 70 **	200 - 220	نعم		روست الدجاج 1-1,3 كجم
3	35 - 50 **	200 - 210	نعم		لحم بقري 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

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

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

جدول الطهي STEAM+ (البخار)

الطعام	الوصفة	الكمية	الوقت (دقيقة)	الملحقات	المستوى	ماء
خبز كيزر		80-100 جم	45 - 30		2	200 مل
خبز	(قالب ساندوتش في صينية الخبز)	500 جم-2 كجم	60 - 40			
خبز باجيت		200-300 جم	100 - 50			
روستو		1 كجم	45 - 30			
ضلوع		500 جم-1,5 كجم	110 - 60			
اللحوم	الطيور	1-1,5 كجم	75 - 50			
	دجاج/رومي	3 كجم	80 - 55			
	فيليه ستيك	0.5-2 سم	140 - 100			
أسماك	فيليه ستيك	2-4 سم	25 - 15			
	سمكة كاملة	300 - 600 جم	35 - 20			
	سمكة كاملة	600 - 1200 جم	30 - 20			
	بطاطس مطهية بالبخار	0.5-1.5 كجم	45 - 25			
	الفلفل المحشو	1-2 كجم	60 - 45			
الخضروات	بروكلي مطهي بالبخار	0.3-1 كجم	55 - 35			
	كوسة مطهية بالبخار	0.5-1.5 كجم	50 - 30			
	(كعك صغير	رف واحد	50 - 30			
	مافن	30-60 جم	35 - 25			
معجنات	الكيك الأسفنجي	500-700 جم	45 - 25			
	(فطيرة	صينية واحدة	50 - 30			
			55 - 35			

قم بتفعيل وظيفة STEAM+ (البخار) والفرن بارد. فتح الباب واستكمال الملء بالماء أثناء عملية الطهي قد ينتج عنه تأثير ضار على نتائج الطهي النهائية.

الملحقات	الوظائف
صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	الاقتصادي يدفع الهواء
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	الشواية السريعة
صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	الشواية
طبق الخبز على الشبكة السلكية	الطهي الأقصى
	بيتزا
	وظيفة دفع الهواء
	الخبز

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 بإرتداء 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. لتجفيف أي تكثف تكون نتيجة لطهي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الماء، اترك الفرن ليبرد تماماً ثم امسح بقطعة قماش أو إسفنجة.

• لإزالة الترسبات الكلسية المتبقية من قاع التجويف بعد **STEAM** الطهي، نوصي بتنظيف التجويف بالمنتجات التي توفرها خدمة ما بعد البيع (يرجى اتباع التعليمات المرفقة بالمنتج).
• يُنصح بإجراء عملية التنظيف كل 5 إلى 10 دورات طهي **STEAM**.
• يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بآريحية.
• قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملانم.

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.

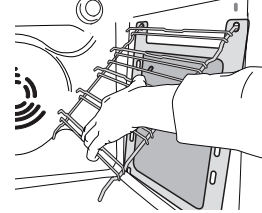
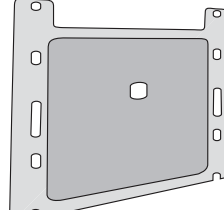
تنظيف الألواح الحفازة (في بعض الموديلات فقط)

وللحصول على أفضل استفادة من خصائص التنظيف الذاتي للألواح الحفازة، نوصي بتسخين الفرن حتى 200°م لمدة ساعة واحدة تقريباً باستخدام وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة. ثم اترك الفرن حتى يبرد قبل التخلص من أية بقايا أطعمة باستخدام إسفنجة غير كاشطة.

يرجى ملاحظة: استخدام المنظفات الأكلية أو الكاشطة أو الفرشاة الخشنة أو ليف التنظيف المعدني للأوعية أو إسبريهات الأفران قد يلحق الضرر بالسطح الحفاز وتلف خصائصه المتعلقة بالتنظيف الذاتي.

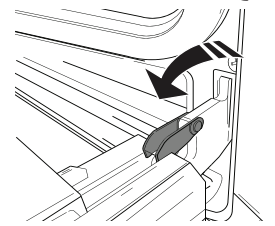
يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع عند الرغبة في تغيير الألواح.

يمكن تزويد هذا الفرن بطبقات حفازة خاصة تتيح تنظيف حيز الطهي بفضل طلائها الخاص ذاتي التنظيف، والذي يتميز بخصائص عالية المسامية، مما يتيح له امتصاص الشحم والاتساخات. هذه الألواح مركبة بمجاري الرف: لذلك عند إعادة وضع مجاري الرف وتركيبها مرة أخرى، تأكد أن الخطافات الموجودة في أعلى مجاري الرف موضوعة في الثقوب المعنية بالألواح.

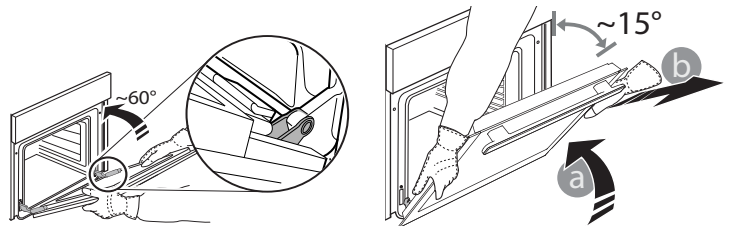


خلع الباب وإعادة تركيبه

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



2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب 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.

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.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

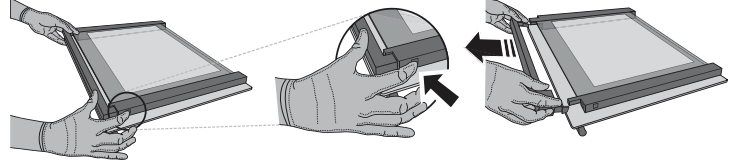
استبدال المصباح

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

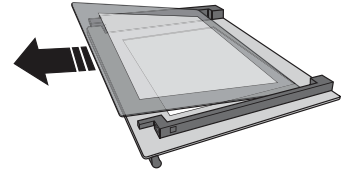
1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل الللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

تنظيف زجاج الباب

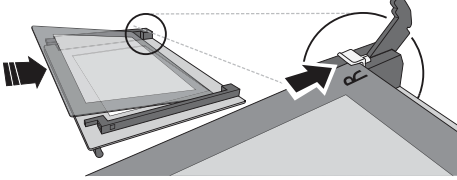
1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجه لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت وأخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



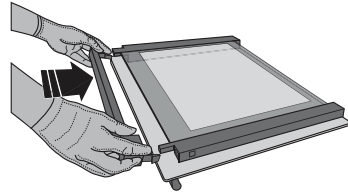
2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.



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 أولا الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في مرتكزات الدعم، ثم أنزله في موضعه. كرر هذه العملية مع لوحي الزجاج.

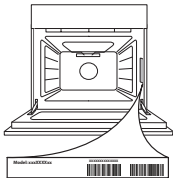


4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.



تحري الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. فصل 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 قائما.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع وانكر الرقم التابع للحرف "F".
تعرض وحدة العرض الرسالة "ساخن" ولن تبدأ 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.



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.



Whirlpool



400011630350