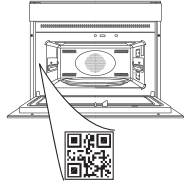




**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

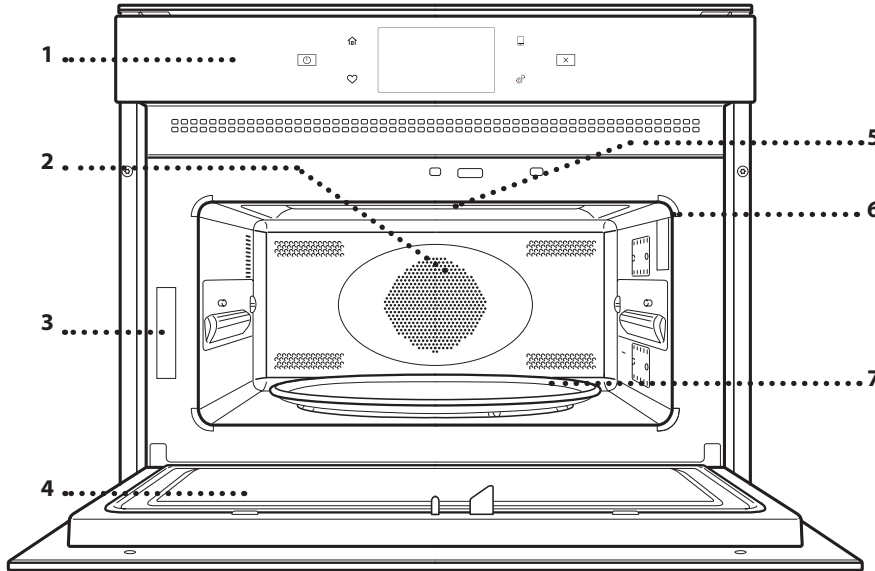
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**



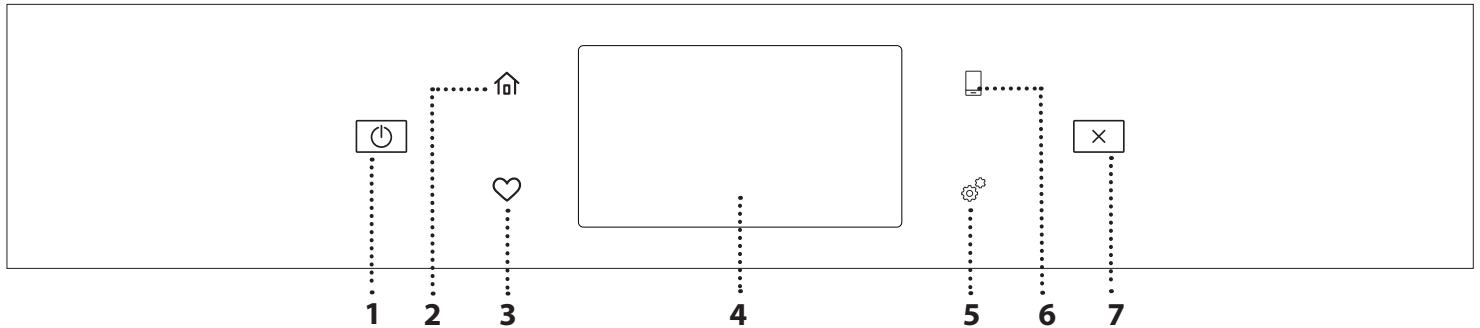
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



- 1. Control panel
- 2. Circular heating element (non-visible)
- 3. Identification plate (do not remove)
- 4. Door
- 5. Upper heating element/grill
- 6. Light
- 7. Turntable

**CONTROL PANEL DESCRIPTION**



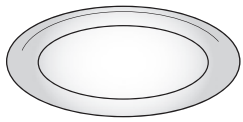
- 1. ON / OFF**  
For switching the oven on and off.
- 2. HOME**  
For gaining quick access to the main menu.

- 3. FAVORITE**  
For retrieving up the list of your favorite functions.
- 4. DISPLAY**
- 5. TOOLS**  
To choose from several options and also change the oven settings and preferences

- 6. REMOTE CONTROL**  
To enable use of the 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app.
- 7. CANCEL**  
To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

## ACCESSORIES

### TURNTABLE

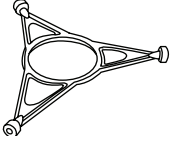


Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

The turntable must always be used as a base for other containers or

accessories, with the exception of the Baking tray.

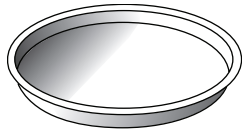
### TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

### CRISP PLATE

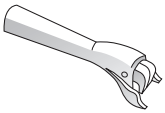


Only for use with the designated functions.

The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated

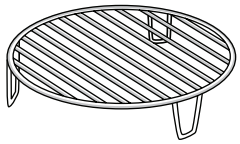
when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

### HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

### WIRE RACK



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation.

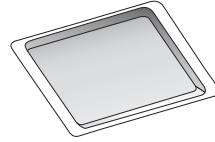
It must be used as base for the crisp

plate in some "6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry" functions.

Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

### RECTANGULAR BAKING TRAY

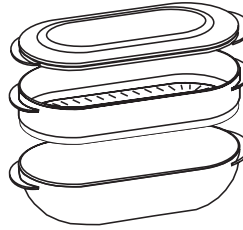


Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves.

Insert the plate horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment.

Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the baking tray.

### STEAMER



.....1 To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

.....2 To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special steam clean function.

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.

# COOKING FUNCTIONS



## MANUAL FUNCTIONS

### • MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Power (W)	Recommended for
900	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

Action	Food	Power (W)	Duration (min.)
Reheat	2 cups	900	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes 1 kg	900	10 - 12
Defrost	Minced Meat 500 g	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	16 - 17
Cook	Meat loaf	750	20 - 22

### • CRISP

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.

Food	Duration (min.)
Leavened cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

\* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

### • FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Food	Temp. (°C)	Duration (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cheese Cupcake	170 *	25 - 30
Cookies	175 *	12 - 18

\* Preheat needed

Recommended accessories: Rectangular baking plate / Wire rack

### • FORCED AIR + MW

To prepare oven dishes in a short time. It is suggested to use the rack in order to optimize the air circulation.

Food	Power (W)	Temp. (°C)	Duration (min.)
Roasts	350	170	35 - 40
Meat Pie	160	180	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

### • GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.

Food	Grill Level	Duration (min.)
Toast	High	5 - 6
Prawns	Medium	18 - 22

Recommended accessories: Wire rack

### • GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Food	Power (W)	Grill Level	Duration (min.)
Potatoes gratin	650	Medium	20 - 22
Jacket Potatoes	650	High	10 - 12

Recommended accessories: Wire rack

### • TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and oven air convection. We recommend turning the food during cooking.

Food	Grill Level	Duration (min.)
Chicken Kebab	High	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

### • TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and the oven air convection.

Food	Power (W)	Grill Level	Duration (min.)
Cannelloni Frozen	650	High	20-25
Pork Chops	350	High	30-40

Recommended accessories: Wire rack

### • FAST PREHEATING

For quickly preheating the oven before a cooking cycle.

### • SPECIAL FUNCTIONS

#### » KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp, including meat, fried foods or cakes.

#### » RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.


These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass turntable for best results.

##### CRISP BREAD DEFROST

This exclusive Whirlpool function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination with this function.

Food	Weight
CRISP BREAD DEFROST 	50 - 800 g
MEAT	100 - 2000 g
POULTRY	100 - 3000 g
FISH	100 - 2000 g
VEGETABLE	100 - 2000 g
BREAD	100 - 2000 g

#### • 6<sup>th</sup> SENSE REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish. Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process, leaving to stand for 1-2 minutes will always improve the result, especially for frozen food.

Do not open the door during this function.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE STEAM

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. The preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steamcooking the food, according to the time set.

Set 1- 4 minutes for soft vegetables such as broccoli and leek or 4 - 8 minutes for harder vegetables such as carrots and potatoes.

Do not open the door during this function.

Required accessories: Steamer

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY

This healthy and exclusive function combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking, even removing the need for oil in some recipes. It is possible fry a variety of preset foods, either fresh or frozen.

Follow the following table to use the accessories as indicated and obtain the best cooking results for each type of food (fresh or frozen\*).

Food	Weight / portions
<b>BREADED FILLET FRY</b> Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 500 g
<b>MEATBALLS</b> Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	200 - 800 g
<b>FISH AND CHIPS *</b> Distribute evenly on the crisp plate	1 - 3 pt
<b>BREADED SHRIMPS *</b> Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
<b>BREADED CALAMARI RINGS *</b> Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
<b>BREADED FISH STICK *</b> Distribute evenly on the crisp plate. Turn when prompted	100 - 500 g
<b>POTATOES FRIED *</b> Distribute evenly on the crisp plate	200 - 500 g
<b>POTATOES FRIED</b> Peel and cut in stick. Soak in cold salted water for 30 min. Dry with a towel and weight them. Brush with olive oil (5%). Distribute on crisp plate. Set plate on rack. Turn when prompt	200 - 500 g
<b>POTATOES CROQUETTES</b> Distribute evenly on the crisp plate	100 - 600 g
<b>EGGPLANT</b> Chop, salt and let rest for 30 min. Wash, dry and weigh. Brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack. Turn when prompted	200 - 600 g
<b>PEPPER</b> Slice, weight and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack	200 - 500 g
<b>ZUCCHINI</b> Slice, weigh and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack	200 - 500 g
<b>HASH BROWNS</b> Peel and grind. Soak in cold salted water for 30 min. Dry with a towel and weight them. Brush with olive oil (5%). Distribute on crisp plate. Set plate on rack. Add and turn when prompted	100 - 600 g
<b>CHICKEN NUGGETS *</b> Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	200 - 600 g
<b>BREADED CHEESE *</b> Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 400 g
<b>FELAFEL</b> Lightly grease the crisp plate. Add and turn food when prompted	100 - 400 g
<b>MIXED FRIED FISH *</b> Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
<b>ONION RINGS *</b> Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 500 g

# HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.

To go back to the previous screen:


Tap < .

To confirm a setting or go to the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

## FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

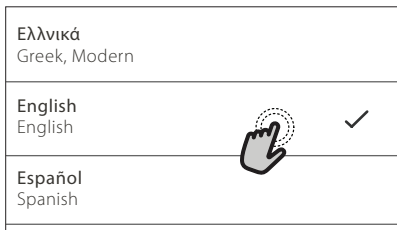
### 1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.



- Tap the language you require.

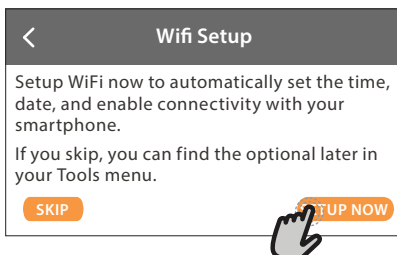


Tapping < will take you back to the previous screen.

### 2. SETTING UP WIFI

The 6th Sense Live feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to register your appliance and connect it to your home network.

- Tap "SETUP NOW" to set up the connection.



Otherwise tap "SKIP" to connect your product later.

### HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet.

Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

Smart device: Android 4.3 (or higher) with a 1280x720 (or higher) screen or iOS 8 (or higher).

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Download the 6th Sense Live app

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The 6th Sense Live app will guide you through all the steps listed here. You can download the 6th Sense Live app from the App Store or the Google Play Store.

#### 2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

#### 3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. You will need the Smart Appliance Identifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code the number on the identification plate attached to the product.

#### 4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home.

If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

If necessary you can also connect the product manually by using "Search for a network".

The SAID code is used to synchronise a smart device with your appliance.

MAC address is displayed for the WiFi module.

The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider).

---

### **3. SETTING THE TIME AND DATE**

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually.

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date.

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

### **4. HEAT THE OVEN**

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C, ideally using the "Fast preheat" function.

It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

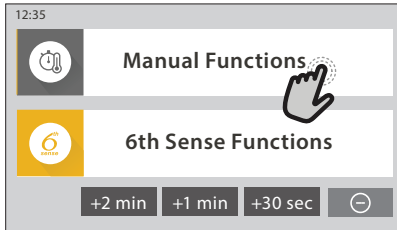
# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

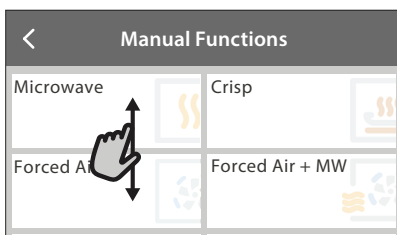
- To switch on the oven, press or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and 6<sup>th</sup> Sense Functions.

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.



- Scroll up or down to explore the list.



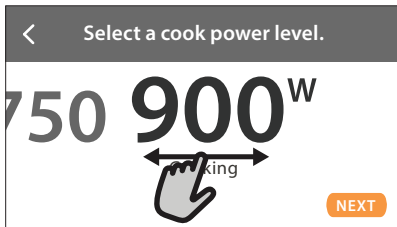
- Select the function you require by tapping it.

## 2. SET MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

### POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Scroll through the suggested values and select the one you require.

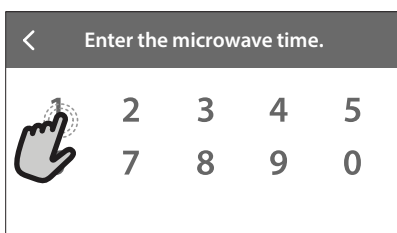


In "Forced Air" function, you can tap to activate preheating.

### DURATION

In microwave and microwave-combined functions, you always have to set a cook time.

- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.



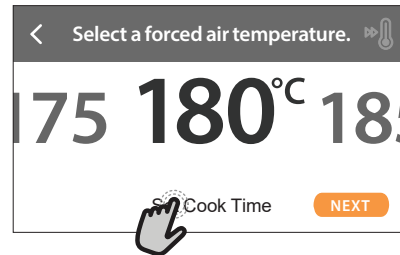
- Tap "NEXT" to confirm.

At the end of the cooking time, the cooking is

stopped automatically.

In not-microwave functions, you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually.

- To start setting the duration, tap "Set Cook Time".



To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, tap the duration value and then select "STOP".

## 3. SET 6<sup>th</sup> SENSE FUNCTIONS

The 6<sup>th</sup> Sense functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

- Choose a cooking type from the list.
- Select a function.

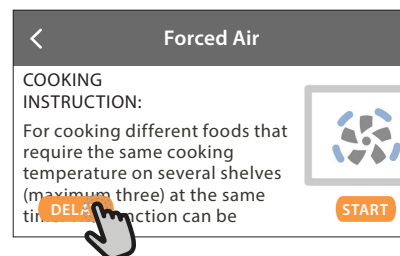
Functions are displayed by food categories in the 6<sup>th</sup> SENSE FOOD menu (see relative tables) and by recipe features in the LIFESTYLE menu.

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

## 4. SET START TIME DELAY

Before starting a no-microwave function, you can delay the cooking: The function will start at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time you require.



- Once you have set the required delay, tap "START DELAY" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

To program a delayed cooking start time the oven preheating phase must be disabled: The oven will reach the temperature you required gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

- To activate the function immediately, and cancel the programmed delay time, tap .

## 5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. In microwave functions is provided a start protection. The door must be opened and closed before starting the function.

- Open the door.
- Place food inside the oven and close the door.
- Tap "START".

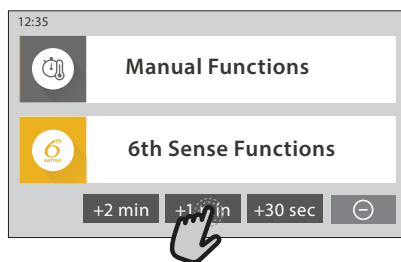
You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

- Press  to stop the active function at any time.

## 6. JET START

On Home Screen bottom there is a bar which shows three different duration. Tap one of them to start cooking with the microwave function set at full power (900 W).

- Open the door.
- Place food inside the oven and close the door.
- Tap the cook time you want to cook.



## 7. PREHEATING


If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase.

Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap "DONE" to start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

You can change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Tap  icon to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

## 8. PAUSING COOKING

Some of the 6<sup>th</sup> Sense functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.

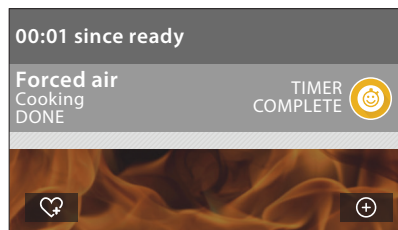
An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.



- Check the food.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

## 9. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

With some functions, once cooking has finished you can extend the cooking time or save the function as a favorite.




- Tap  to save it as a favorite.
- Tap  to prolong the cooking.

## 10. FAVORITES

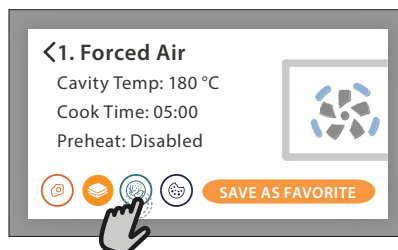
The Favorites feature stores the oven settings for your favorite recipes.

The oven automatically detects the functions you use most often. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

### HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, you can tap  to save it as favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings. The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.

- Tap the icons to select at least one.

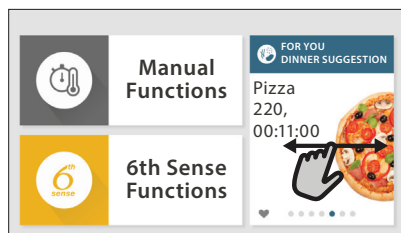


- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.



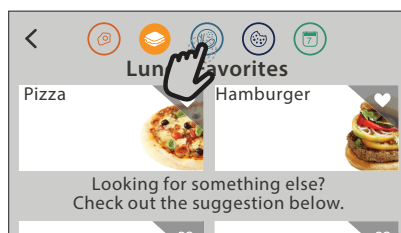
## ONCE SAVED

Once you have saved functions as favorites, the main screen will display the functions you have saved for the current time of day.



To view the favorite menu, press : The functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.

- Tap the meals icon to show the relevant lists.



Tapping also enables you to view your history of most recently used functions.

- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

## CHANGING THE SETTINGS

In the Favorites screen, you can add an image or name to each favorite to customise it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": the display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm the changes.

In the favorite screen you can also delete functions you have saved:

- Tap the on the relevant function.
- Tap "REMOVE IT".

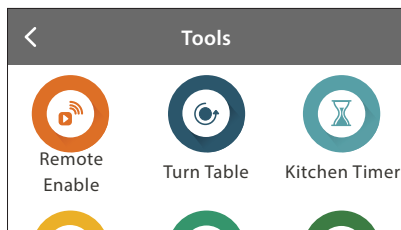
You can also change the time when the various meals are shown:

- Press .
- Select "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Scroll through the list and tap the relevant time.
- Tap the relevant meal to change it.

Each time slot can be combined with one meal only.

## 11. TOOLS

Press to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



### REMOTE ENABLE

To enable use of the 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app.

### TURN TABLE

This option stops the rotation of turntable in order to allow you to use large and squared microwave proof containers that may not rotate freely inside the product.

### KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down, shown at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

- Tap "DISMISS" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "SET NEW TIMER" to set the timer again.

### LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

### SELF CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour a cup of drinking water into the supplied steamer bottom (3) only or on a microwave proof container and activate the function.

Required accessories: Steamer



## MUTE


Tap icon to mute or unmute all the sounds and alarms.



## CONTROL LOCK

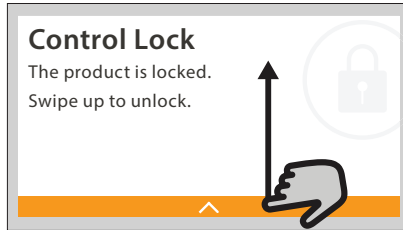
The “Control Lock” enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

- Tap the display.
- Swipe up on the message shown.



## PREFERENCES

For changing several oven settings.



## WI-FI

For changing settings or configuring a new home network.



## INFO

For switching off “Store Demo Mode”, resetting the product and obtaining further information about the product.

---

## USEFUL TIPS

---

### MICROWAVE COOKING

Microwaves only penetrate food to a certain depth, so when cooking several items at the same time space them out as much as possible to allow the maximum surface area to be exposed to the microwaves.

Small pieces cook more quickly than large pieces: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.

Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.

Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.

Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

### LIQUIDS

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling. This could cause hot liquids to suddenly boil over. To prevent this, avoid using narrow-necked containers, stir the liquid before placing the container in the microwave oven and leave a teaspoon immersed in the container.

After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

### FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting directly on the glass drip tray. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave.

Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

### FOOD FOR INFANTS

When heating food or liquids in a baby food container or a baby bottle, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

Ensure that the container lid or bottle teat are removed before heating.

### CAKES AND BREAD

For cakes and bread products it is recommended to use the "Forced Air" function. Alternatively, in order to decrease the cooking times, the user can select "Forced Air + MW", with the microwave power being set to a value no greater than 160 W in order to maintain the food products soft and fragrant.

With the "Forced Air" function, use dark metal cake tins and always place them on the supply wire shelf. Alternatively, the rectangular baking tray or other cookware suitable for oven use can be utilized to cook certain food items, such as biscuits or bread rolls.

If using the "Forced Air + MW" function, only use containers suitable for microwaves, and place them on the supplied wire shelf.

To check whether the item you are baking is done, insert a skewer into the centre: If it comes out clean, the cake or bread is cooked.

If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

### PIZZA

In order to obtain uniform cooking and a crispy pizza base in just a short time, it is recommended to use the "Crisp" function together with the special supplied accessory.

Alternatively, for larger pizzas it is possible to use the rectangular baking tray together with the "Forced Air" function: in this case, pre-heat the oven to the temperature of 200° C and distribute the mozzarella on the pizza two-thirds of the way through the cooking process.



























### MEAT AND FISH

In order to obtain perfect surface browning in just a short period of time, while maintaining the inside of the meat or fish soft and juicy, it is recommended to use functions that combine the forced air function with microwaves, like "Turbo grill + microwave" or "Forced Air + microwave".

In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 350 W.


Food categories		Accessories	Quantity	Cooking Info		
CASSEROLE & BAKED PASTA	Lasagna	+	4 - 10 portions	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning		
	Cannelloni		400 - 1500 g			
	Lasagna *		500 - 1200 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil		
	Cannelloni *		400 - 1500 g			
RICE, PASTA & CEREALS	RICE & PASTA		Rice	100 - 400 g ◐●	Set recommended cook time for rice. Add salted water and rice into the steamer bottom and cover with lid. Use 2-3 cups of water for each cup of rice.	
			Rice Porridge	2 - 4 portions ◐●	Add water and rice into the steamer bottom and cover with lid. Add milk when the oven prompts. For 2 portions use 75ml of rice, 200ml of water and 300ml of milk.	
			Pasta	1 - 4 portions ◐●	Set recommended cook time for the pasta. Add pasta when oven prompts and cook covered. Use approximately 750ml of water for each 100g of pasta	
	SEEDS & CEREALS	RICE & PASTA		Burghul	100 - 400 g	Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of burghul
				Quinoa		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of quinoa
				Millet		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3 cups of water for each cup of millet
				Amaranth		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of amaranth
				Spelt		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of spelt
				Barley		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of barley
				Buckwheat		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3 cups of water for each cup of buckwheat
				Cous Cous		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of cous cous
				Oat Porridge		


\* Frozen ◐● Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
MEAT	BEEF	Roast Beef	 + 	800 - 1500 g	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast Veal			Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Steak		2 - 6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the grill rack
		Hamburger		2 - 6 pieces	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
		Hamburger *		100 - 500 g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating
	PORK	Roast Pork	 + 	800 - 1500 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Chops		2 - 6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the grill rack
		Ribs		700 - 1200 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Evenly distribute in the crisp plate with the bone side downwards
		Bacon		50 - 150 g	Evenly distribute in the crisp plate
	LAMB	Roast Lamb	 + 	1000 - 1500 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper and chopped garlic. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Cutlet		2 - 8 pieces	Brush with oil and rub with salt and pepper. Evenly distribute on rack
	CHICKEN	Roast Chicken		800 - 2500 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Placing into the oven with the breast side up
		Chicken Pieces		400 - 1200 g	Brush with oil and season as you prefer. Evenly distribute in the crisp plate with the skin side down
		Chicken Fillets / Breast		300 - 1000g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating
	DUCK	Roast Duck	 + 	800 - 2000 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper, and paprika. Placing into the oven with the breast side down
		Duck Pieces		400 - 1400 g	Brush with oil and season as you prefer. Evenly distribute in the crisp plate with the skin side down
	STEAMED MEAT	Chicken Fillets		300 - 800 g ●●	Distribute evenly in the steam grid
		Turkey Fillets			
		Hot Dog		4 - 8 pieces ●●	Add hot dog in the steamer bottom and cover with water. Cook uncovered
	MEAT DISHES	Meat Loaf		4-8 portions	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
		Meat Pie	 + 	1 batch	Prepare a meat gravy mixture for 6-9 individual serve pie tins. Line the greased cake tin with shortcrust pastry, fill with the meat gravy and close with a pouf pastry lid
Kebab			400 - 1200 g	Brush with oil and flavor with herbs. Distribute evenly on the grill rack	
Breaded Fillet Fry		 + 	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate	
Sausages & Wurstel			200 - 800 g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting	
Meatballs		 + 	200 - 800 g	Prepare according to your favorite recipe and shape it into balls with approximate weight of 30-40g each. Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate	

ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)












 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)


















 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate

Food categories		Accessories	Quantity	Cooking Info	
FISH & SEAFOOD	WHOLE FISH	Roasted Whole Fish	 + 	600 - 1200 g	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
		Steamed Whole Fish		600 - 1200 g	
	STEAMED FILLETS & STEAKS	Tuna Steak		300 - 800 g ◦•	Distribute evenly in the steam grid
		Salmon Steak			
		Swordfish Steak			
		Seabass Fillet			
		Seabream Fillet			
		Other Fillet			
		Trout Fillet			
		Other Steak			
	FISH GRATIN	Fish Gratin	 + 	500 - 1200 g	Cover with breadcrumbs and sprinkle with butter curls
		Fish Gratin *		600 - 1200 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	STEAMED SEAFOOD	Scallops		1 - 6 pieces	Distribute evenly in the steam grid
		Mussels		400 - 1000 g	Season with oil, pepper, lemon garlic and parsley before cooking. Mix well
		Shrimps		100 - 600 g	Distribute evenly in the steam grid
	FRIED FISH & SEAFOOD	Fish and Chips *		1 - 3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes
		Breaded Shrimps *		100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Breaded Calamari Rings *			
		Breaded Fish Stick *			
		Mixed Fried Fish *			
Fish steak		300 - 800 g		Lightly grease the crisp plate before preheating. Season fish steaks with oil and cover with sesame seeds	


\* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
VEGETABLES	ROASTED VEGETABLES	Potatoes	 + 	300 - 1200 g	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Stuffed Vegetables		600 - 2200 g	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.
		Vegetarian Burger *		2 - 6 pieces	Lyghtly grease the crisp plate
		Jacket Potatoes		200 - 1000 g	Brush with oil or melted butter. Cut a cross on top of the potato and pour with source cream and your favorite topping.
		Potato Wedges		300 - 800 g	Cut in wedges, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
	GRATIN VEGETABLES	Potatoes	 + 	4 - 10 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Spinkle cheese on top
		Broccoli		600 -1500 g	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Spinkle cheese on top
		Coulliflowers	 + 	600 -1500 g	
		Hash Browns		100 - 500 g	Peel and grind. Soak in cold salted water for 30 minutes. Dry with a towel and squeeze out any excess moisture. Season with salt, black pepper, cayenne pepper, and paprika. Distribute evenly on greased crisp plate
		Vegetable *		400 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	STEAMED VEGETABLES	Potatoes Pieces		300 - 1000 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steamer bottom
		Peas		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Carrots			
		Broccoli		200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid
		Coulliflower			
		Asparagus		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Pumpkin		200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid
		Brussel Sprout		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Corn on Cob		300 - 1000 g ○●	
		Peppers		200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid
Other Vegetables			200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid	
STEAMED FROZEN VEGETABLES	Peas *				
	Broccoli *				
	Brussel Sprout *				
	Carrots *		300 - 800 g ○●	Distribute evenly in the steam grid	
	Asparagus *				
	Other Vegetables *				

ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)
















 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)

 Wire rack





























 Rectangular baking plate

 Crisp Plate

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
VEGETABLES	FRIED VEGETABLES	Potatoes Fried *	200 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate	
		Potatoes Fried		200 - 500 g	Peel and cut in stick. Soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weight. Mix with oil, approximately 10g each 200g of dry potatoes. Distribute evenly in the crisp plate
		Potatoes Croquettes		100 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Egg Plant		200 - 600 g	Chop and soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weigh. Mix with oil, approximately 10g for each 200g of dry eggplant. Distribute evenly in the crisp plate
		Pepper	 + 	200 - 500 g	Slice, weigh and mix with oil, approximately 10g each 200g of dry pepper. Season with salt. Distribute evenly in the crisp plate
		Zucchini		200 - 500 g	Slice, weight and mix with oil, approximately 10g each 200g of dry zucchini. Season with salt and black pepper. Distribute evenly on crisp plate
SALTY CAKES	Quiche Lorraine		1 batch	Line the crisp plate with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 8 portions	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Salty Cake	 + 	1 batch	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe	
	Vegetable Strudel		800 - 1500 g	Prepare a mix of chopped vegetable. Sprinkle with oil and cook into a pan for 15-20 minutes. Let cool down. Add fresh cheese and season with salt, balsamic vinegar and spices. Roll it into a pastry and fold the external part	
	Rolls		1 batch	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function	
BREAD	Rolls *		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
	Sandwich Loaf in Tin		1 - 2 pieces	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise	
	Rolls Prebacked		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
	Scones		1 batch	Shape into one scone or in smaller pieces on greased crisp plate	
	Rolls Canned		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
PIZZA	Pizza		2 - 6 portions	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking plate. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham	
	Thin Pizza *		250 - 500 g ◦•	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Thick Pizza *		300 - 800 g ◦•		
	Chilled Pizza		200 - 500 g	Take out from packaging. Evenly distribute in the crisp plate	
CAKES & PASTRIES	RISING CAKES	Sponge Cake In Tin	1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan	
		Fruit Rising Cake In Tin	 + 	900 - 1900 g	Prepare a cake batter according to your favorite recipe by using shraded or chopped-sliced fresh fruit. Pour into lined and greased baking pan
		Choccolate Rising Cake In Tin		600 - 1200 g	Prepare a chocolate-cocoa cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan

\* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.




	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
CAKES & PASTRIES	PASTRIES & FILLED PIES	Cookies		1 batch	Make a batch of 250g flour, 100g salted butter, 100g sugar, 1 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Shape into 10-12 strips on greased baking plate
		Chocolate cookies		1 batch	Make a batter of 250g flour, 150g butter, 100g sugar, 1 egg, 25g cocoa powder, salt and baking powder. Add vanilla essence. Let cool down. Spread to reach 5mm thickness, shape as required and evenly distribute in the crisp plate
		Croissants *		1 batch	Evenly distribute in the crisp plate. Let cool down before serving
		Meringues		1 batch	Make a batch of 2 egg whites, 80g sugar and 100g desiccated coconut. Flavor with vanilla and almond essence. Shape into 20-24 pieces on greased baking plate
		Fruit Filled Pie	 + 	800 - 1500 g	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
		Fruit Pie		1 batch	Make a pastry of 180g flour, 125g butter and 1 egg. Line the crisp plate with the pastry and fill with 700-800g sliced fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
	Fruit Pie *		300 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	MUFFINS & CUPCAKES	Muffins		1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Evenly distribute on the baking plate
		Soufflé	 + 	2 - 6 portions	Prepare a soufflé mix with lemon, chocolate or fruit and pour into an ovenproof dish with high edge
Cheese Cupcake			1 batch	Prepare a mix for 12-15 pieces by using shredded soft cheese and diced bacon or ham. Fill in individual serve muffin tins.	
DESSERTS	Fruit Compote		300 - 800 ml	Peel and core the fruit. Cut in pieces and place in the steam grid	
	Baked Apples		4 - 8 pieces	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter	
	Hot chocolate		2 - 8 portions	Prepare according to your favorite recipe into a single container. Flavor with vanilla or cinnamon. Add maize starch to increase density	
	Brownies		1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking plate covered with baking paper	
EGGS	Scrambled		2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container	
	Bulls Eye		1 - 6 pieces	Lyghtly grease the crisp plate before preheating	
	Omelette		1 batch		
	Egg Custard		1 - 2 batch	Make a batch of 0,5 litre of milk, 4 egg yolks, 100g of sugar and 40g of flour. Pour the milk into a container and placing into the oven. When the oven prompts gently pour the hot milk into the eggs yolks, flour and sugar mixture and continue the cooking	
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Always place the bag directly on the glass turntable. Pop only one bag a time	
	Chicken Wings *		300 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate	
	Chicken Nuggets *	 + 	200 - 600 g		
	Breaded Cheese *		100 - 400 g	Brush the cheese with a little oil before cooking. Distribute evenly in the crisp plate	
	Felafel		100 - 400 g	Lyghtly grease the crisp plate. Brush the felafel with oil before cooking	
	Onion Rings *	 + 	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate	
	Roasted Nuts		50 - 200 g		

ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)

 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)

 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate

---

## CLEANING

---

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Never use steam cleaning equipment.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

### INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- Activate the "Self Clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces.

- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.

### ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate.

The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

---

## WIFI FAQs

---

### Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

### Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

### Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

### Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

### Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.



### How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

### How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

### Where can I find the appliance's MAC address?

Press  then tap  WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

### How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the 6th Sense Live app to check whether the appliance network is visible and connected to the cloud.

### Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth. Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

### How far should the router be from the oven?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to the appliance.

### What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home WiFi coverage, such as access points, WiFi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

### How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

### What can I do if my router is using the neighbourhood WiFi channel?

Force the router to use your home WiFi channel.

### What can I do if the display shows or the oven is unable to make a stable provision to home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings.

Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA, WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

### How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance. Select a cycle or another option and check its status on the app.

Some settings take several seconds to appear in the app.








### How can I change my Whirlpool account but keep my appliances connected?

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

### I changed my router – what do I need to do?

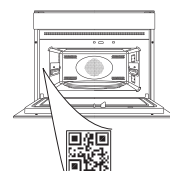
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

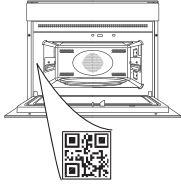
# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The function does not start. The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router. See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to Network".
The connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.

**Policies, standard documentation and additional product information can be found by:**

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على  
جهازك من أجل الحصول على مزيد من  
المعلومات

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

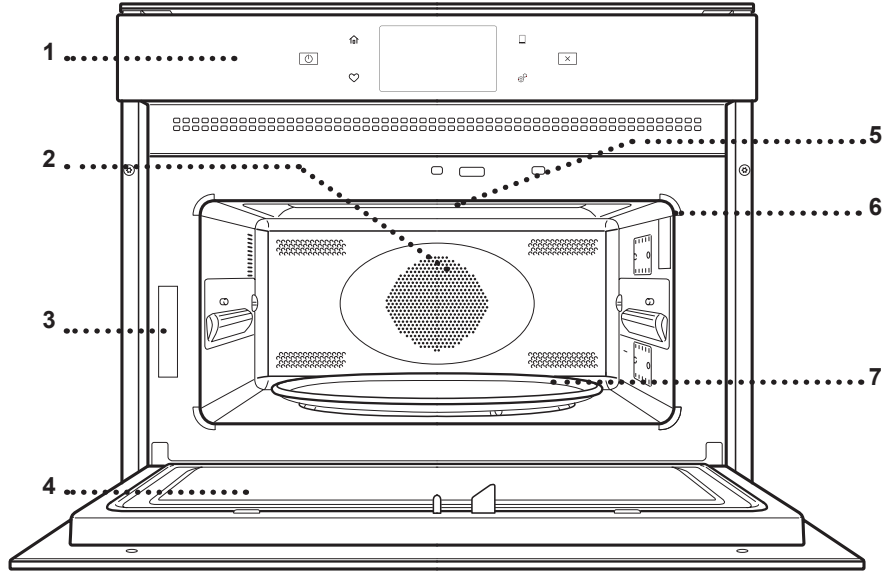


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

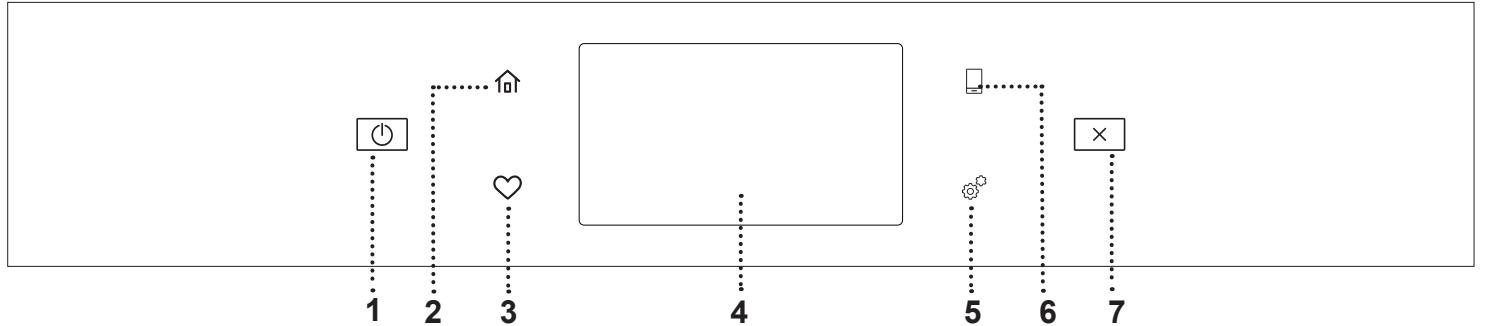


## شرح المنتج

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



## وصف لوحة التحكم



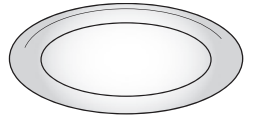
6. وحدة التحكم عن بُعد  
لإتاحة استخدام تطبيق  
6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool
7. إلغاء  
لإيقاف أي من وظائف الفرن فيما عدا الساعة  
ومؤقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.

3. المفضلة  
لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
4. DISPLAY (شاشة العرض)  
الأدوات
5. للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا  
إعدادات الفرن والتفضيلات

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

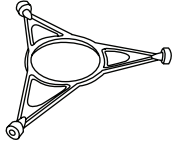
القرص الدوار

موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي. كما يجب استخدام القرص الدوار دائما كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى، باستثناء صينية الخبيز.



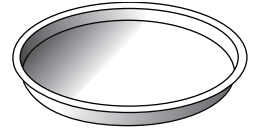
دعامة القرص الدوار

تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.



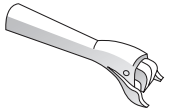
صينية إعداد المقرمشات CRISP

للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة. يجب وضع صينية إعداد المقرمشات Crisp دائما في منتصف القرص الدوار الزجاجي، ويمكن إحمائها 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.

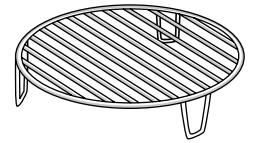


الشبكة السلكية

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 "6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry".

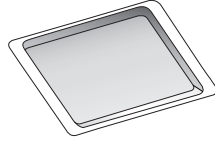
ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار، مع التأكد من عدم ملامسته لأي أسطح أخرى.



قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعا للطراز الذي اشتريته.

صينية الخبيز المستطيلة

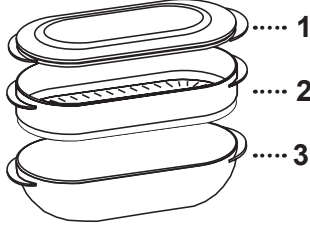
تستخدم صينية الخبيز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، لا يستخدم بالاشتراك مع أجهزة الميكروويف أبدا. أدخل اللوح بشكل أفقي وضعه على الشبكة في حيز الطهي.



يرجى ملاحظة: لا يلزم خلع القرص الدوار ودعامته عند استخدام صينية الخبيز.

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 طهيها.

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 المعنية أو مع وظيفة الميكروويف.

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

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

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

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

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

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

## وظائف يدوية

## • ميكروويف

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 للحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحم 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	1 - 2
إعادة التسخين	بطاطس مهروسة 1 كجم	900	10 - 12
التذويب/الإذابة	لحم مفروم 500 جم	160	15 - 16
الطهي	الكعك الأسفنجي	750	7 - 8
الطهي	كريمة البيض	500	16 - 17
الطهي	رغيف اللحم	750	20 - 22

## • مقرمش

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

الطعام	المدة (دقيقة)
كيك مخمر	7 - 10
بيف برجر	8 - 10 *

\* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات، مقبض صينية إعداد المقرمشات

## • دفع الهواء

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

الطعام	درجة الحرارة. (م°)	المدة (دقيقة)
سوفليه	175	30 - 35
كاب كيك الجبنة	* 170	25 - 30
Cookies (كعك صغير)	* 175	12 - 18

\* الكماليات الموصى بها: صينية الخبز المستطيلة / الشبكة السلكية

## • دفع الهواء + الميكروويف

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

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

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

## • GRILL (الشواية)

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

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

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

## • الشواية+ الموجة المتوسطة

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

الطعام	مستوى الشوي	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
Potatoes gratin (غراتان البطاطس)	متوسط	650	20 - 22
البطاطا المشوية بقرشها	عالي	650	10 - 12

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

## • الشواية السريعة

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	25 - 35

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

## • الشواية التريو+ الموجة المتوسطة

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

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

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

## • الإحماء السريع

لإحماء الفرن بسرعة قبل دورة الطهي.

## • وظائف خاصة

## « KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة)

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

## « التخمر

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


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

### • الإذابة ب 6th SENSE

لإذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها. ضع الطعام دائماً 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 مذاقاً لذيذاً وكأنه مخبوز طازجاً. استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج بسرعة وتسخين لفائف الخبز، الباكايت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات بالاشتراك مع هذه الوظيفة.

الطعام	الوزن
إذابة الخبز الهش 	50 - 800 جم
MEAT (للحوم)	100 - 2000 جم
الطيور	100 - 3000 جم
FISH (أسماك)	100 - 2000 جم
الخضروات	100 - 2000 جم
BREAD (الخبز)	100 - 2000 جم

### • وظيفة 6th SENSE REHEAT

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكياً 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 دائماً إلى تحسين النتيجة، خصوصاً مع الطعام المجمد. لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

### • البخار ب 6th SENSE

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

### • 6th SENSE CRISP FRY

هذه الوظيفة الصحية والحصرية تجمع بين جودة وظيفة إعداد المقرمشات وخصائص تدوير الهواء الساخن. فهي تحقق نتائج قلي مقرمشة ولذيذة، مع انخفاض ملحوظ في كمية الزيت المطلوبة للقلي، مقارنة بالطريقة التقليدية في الطهي، بل ويمكن الاستغناء عن الزيت تماماً في بعض الوصفات. من الممكن قلي مجموعة متنوعة من الأطعمة المعدة مسبقاً، سواء كانت طازجة أو مجمدة.

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

الطعام	الوزن / الكميات
الفليه المقلي والمغطي بفتات الخبز قم بوضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	100 - 500 جم
الكفتة قم بوضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	200 - 800 جم
السّمك والبطاطس * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	1 - 3 حصص
الروبيان المغطي بفتات الخبز * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم
حلقات الكالاماري المغطاة بفتات الخبز * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم
أصابع السمك المغطاة بفتات الخبز * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. تقليب عند الطلب	100 - 500 جم
البطاطس المقلية * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم
البطاطس المقلية 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 قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 600 جم
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. تقليب عند الطلب	200 - 600 جم
فلفل قم بتقطيعه إلى شرائح، حدد وزنه وأدهنه بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	200 - 500 جم
كوسة قم بتقطيعها إلى شرائح، حدد وزنها وأدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	200 - 500 جم
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
ناجس الدجاج * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	200 - 600 جم
جين مغطي بالخبز * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	100 - 400 جم
فلافل ادهن صينية إعداد المقرمشات Crisp بقليل من الزيت. قم بالإضافة والتقليب عند الطلب	100 - 400 جم
أسماك مقليّة مختلطة * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم
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.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

• اضغط على اللغة المطلوبة.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

الضغط على < سيعود بك إلى الشاشة السابقة.

### 2. 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.

<	Wifi Setup
Setup WiFi now to automatically set the time, date, and enable connectivity with your smartphone.	
If you skip, you can find the optional later in your Tools menu.	
SKIP	SETUP NOW

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 1280x720 (أو أحدث) أو نظام تشغيل iOS 8 (أو أحدث).

موجه لاسلكي: تردد 2.4 جيجا هيرتز نطاق واي فاي b/g/n.

### 1. تحميل تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live

الخطوة الأولى لتوصيل الجهاز الخاص بك هي تحميل التطبيق على الجهاز الذكي الخاص بك. سيوجهك تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live عبر جميع الخطوات المُدرجة هنا. يمكنك تحميل تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live من متجر App Store أو من 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 يدويا من خلال استخدام "البحث عن الشبكة".

يستخدم كود SAID لمزامنة جهاز ذكي مع الجهاز الخاص بك.

يتم عرض عنوان Mac الخاص بوحدة الواي فاي.

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

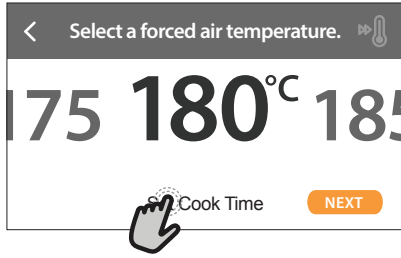
### 3. ضبط الوقت والتاريخ

- 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.
- بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، تحتاج لضبط الوقت والتاريخ مرة أخرى.

### 4. تسخين الفرن

- 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.
- 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.

- 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.

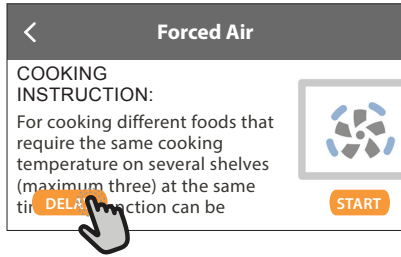
يتم عرض الوظائف من خلال فئات الطعام في قائمة الطعام بـ 6th SENSE (انظر الجداول ذات الصلة) وعن طريق ميزات الوصفة في قائمة نمط الحياة.

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

### 4. ضبط تأخير وقت البدء

قبل بدء وظيفة غير وظيفة الميكروويف، يمكنك تأخير الطهي: سيبدأ تشغيل الوظيفة في الوقت الذي تختاره مقدماً.

- اضغط "DELAY" (تأخير) لضبط وقت البدء الذي تريده.



- 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.

لبرمجة وقت بدء الطهي المؤجل، يجب تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجيا، مما يعني إطالة أرمئة الطهي بعض الشيء عن الأرمئة المذكورة في جدول الطهي.

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

### 5. بدء الوظيفة

- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتفعيل الوظيفة.

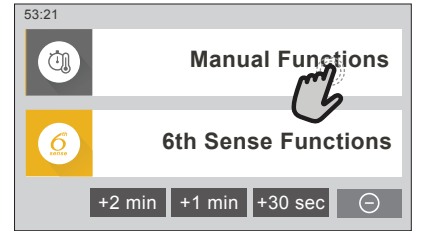
إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض.

توفر وظائف الميكروويف حماية من البدء. يجب فتح الباب وغلقه قبل بدء الوظيفة.

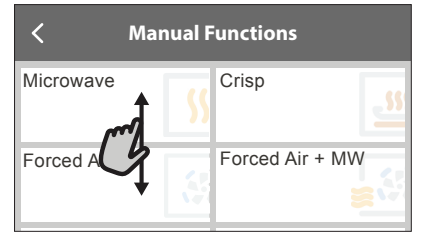
- افتح الباب.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب.

### 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.



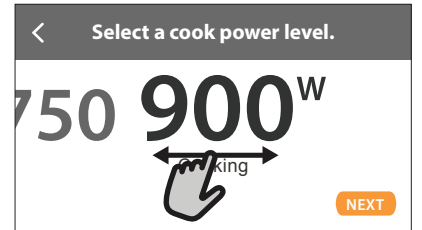
- اختر الوظيفة المرغوبة من خلال الضغط عليها.

### 2. ضبط الوظائف اليدوية

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها.

الطاقة / درجة الحرارة / مستوى الشواء

- تصفح عبر القيم المقترحة واختار القيمة التي ترغب بها.

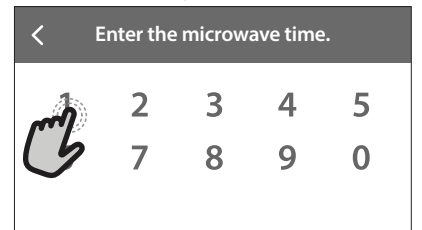


في وظيفة "الهواء المدفوع"، يمكنك الضغط على (⏪) لتفعيل التسخين المسبق.

### 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.

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

• المس "بداية".

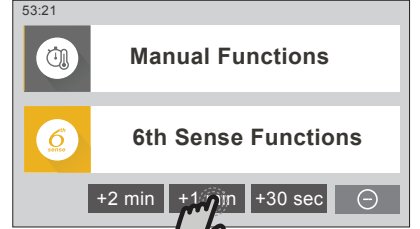
يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.

• 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، تُشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء.

فور انتهاء مرحلة الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتُشير 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.
- يمكنك تغيير الإعداد الافتراضي لخيار التسخين المسبق لوظائف الطهي التي تتيح لك القيام بذلك يدوياً.
- اختر الوظيفة التي تسمح لك باختيار وظيفة الإحماء يدوياً.
- انقر على أيقونة [ON] لتفعيل أو إيقاف فعالية وظيفة الإحماء. سيتم ضبطه كخيار افتراضي.

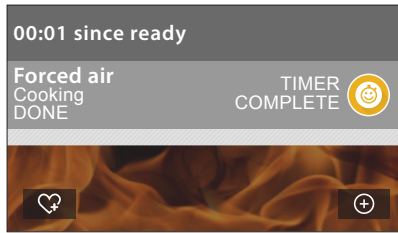
## 8. إيقاف مؤقت للطهي

تحتاج بعض وظائف 6th Sense إلى قلب الطعام أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض 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 المطلوب القيام به.
- يرجى فحص الطعام.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.

## 9. انتهاء الطهي

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



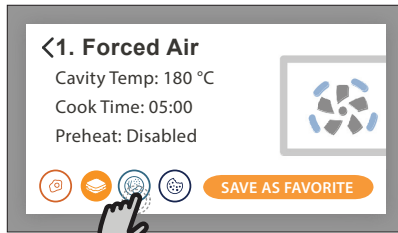
- اضغط على [Heart] لحفظ الوظيفة كمفضلة.
- اضغط على [+] لتطويل مدة الطهي.

## 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

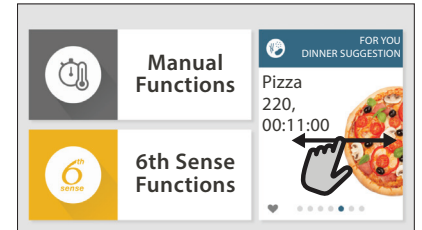
- فور انتهاء الوظيفة، يمكنك الضغط على [Heart] لحفظ الوظيفة كمفضلة. سيمكنك هذا من استخدامها سريعاً في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها. تتيح لك وحدة العرض حفظ الوظيفة من خلال الإشارة إلى أوقات أربع وجبات مفضلة تشمل الإفطار، الغداء، وجبة خفيفة والعشاء.
- اضغط على الأشكال لاختيار واحدة على الأقل.



- اضغط على "مفضل" لحفظ الوظيفة.

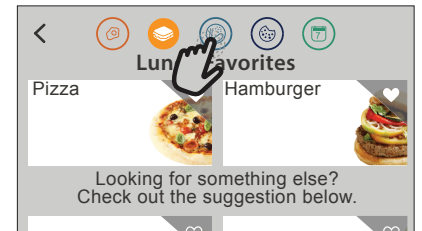
## فور الحفظ

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

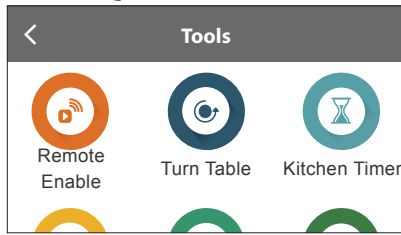
- في شاشة المفضلات، يمكنك إضافة صورة أو اسم لكل مفضلة لتخصيصها بالمفضلات الخاصة بك.
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
  - اضغط على "تحرير".
  - اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
  - اضغط على "التالي": سيظهر بوحدة العرض الخصائص الجديدة.
  - اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات.
- في شاشة المفضلة يمكنك أيضاً 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.

## 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

لإتاحة استخدام تطبيق Live Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense.

## القرص الدوار

يوقف هذا الخيار تدوير القرص الدوار ليوفر لك استخدام حيز كبير ومربع للميكروويف لوضع العبوات المخصصة للفرن التي 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 على 🕒 .

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.

## المصباح

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


## كتم الصوت

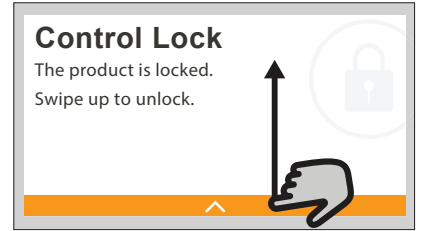
اضغط على الأيقونة لكتم صوت أو إلغاء كتم صوت جميع الأصوات والتنبيهات.

## 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 وخز 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 السائل 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 وتفادي 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 لتهي 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 السبخ إلى المنتصف: فإذا خرج السبخ نظيفاً فهذا يعني أن الكيك أو الخبز قد نضج.

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

إذا "انتفخ" 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، فاحض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

### البيتزا

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 بإحماء 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	الكمية	الملحقات	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
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	400 - 1500 جم 500 - 1200 جم 400 - 1500 جم		Lasagna (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 ●		Rice (الأرز)
أضف الماء والأرز إلى قاع جهاز الطهي وغطه بالغطاء. أضف الحليب عند مطابقة الفرن. لحصتين من الطعام استخدم 75 مل من الأرز، 200 مل من الماء و 300 مل من الحليب.	2 - 4 كميات ●		الأرز و المكرونة 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 ●		Pasta (معكرونة)
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب من البرغل			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	100 - 400 جم		البنور والحبوب 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			Cous Cous (الكسكس)
أضف الماء المملح ورقائق الشوفان داخل الوعاء المزود بحواف علوية، واخلطهم ثم ضعهم في الفرن	1-2 حصة ●		عصيدة الشوفان

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



معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام
ادهن زيتا بالفرشاة وافركه بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	800 - 1500 جم		لحم بقري مشوي
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		بيف برجر
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	100 - 500 جم		هامبرجر *
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالملح والفلفل والثوم المتقطع. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	1000 - 1500 جم		لحم غنم مشوي
ادهن زيتا بالفرشاة وافركه بالملح والفلفل. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الرف	2 - 8 قطع		لحم كستلايتة
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بوضعها داخل الفرن والصدر لأعلى	800 - 2500 جم		الدجاج المحمر
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والجلد لأسفل	400 - 1200 جم		قطع دجاج
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	300 - 1000 جم		فيليه الدجاج / صدور الدجاج
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالملح والفلفل والبابريكا. قم بوضعها داخل الفرن والصدر لأسفل	800 - 2000 جم		بط مشوي
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والجلد لأسفل	400 - 1400 جم		قطع لحم البط
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300 - 800 جم		فيليه الدجاج فيليه الديك الرومي
أضف الهوت دوج لقاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالماء. قم بالطهي دون غطاء حضرها وفقا لوصفتك المفضلة وقم بتشكيلها داخل وعاء الطهي لتجنب تشكيل جيوب الهواء	4 - 8 قطع		هوت دوج
قم بتحضير خليط مرقة اللحم في صواني 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	400 - 1200 جم		كباب
ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم		الفيليه المقلي والمغطى بفتات الخبز
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء. قم بخز النفاثق بواسطة الشوكة لتجنب حدوث فرقعة	200 - 800 جم		السق والنفاثق
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	200 - 800 جم		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

الملحقات

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام	
ادهن زيتا بالفرشاة. تبيل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس	600 - 1200 جم		سمك كامل مشوي	سمك كامل
	600 - 1200 جم		السمك الكامل مطهي بالبخار	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300 - 800 جم		شريحة لحم التونة	طهي الشرائح والفيليه على البخار
			شريحة سلمون	
			شريحة سمك أبو سيف	
			فيليه سمك باس البحر	
			فيليه الدنيس	
			أنواع الفيليه الأخرى	
			فيليه سمك السلمون المرقط/التراوت	
شرائح اللحم الأخرى				
قم بتغطيته بالبقسماط ورش عليه بعض الزبد	500 - 1200 جم		جراتان السمك	جراتان السمك
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	600 - 1200 جم		جراتان السمك *	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	1 - 6 قطع		من شرائح اللحم	الماكولات البحرية المدخنة
تبيل بالزيت والفلفل والثوم والليمون والبقدونس قبل الطهي. اخلط جيدا	400 - 1000 جم		المحار	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	100 - 600 جم		جمبري/روبيان	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات وقم بتدوير السمك المخلي والبطاطس	1 - 3 حصص		السمك والبطاطس *	السمك المقلي و الماكولات البحرية
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم		الروبيان المغطي بفتات الخبز *	
			حلق 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	300 - 800 جم		Fish steak (شريحة لحم السمك)	


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

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام	
قطعها لأجزاء وتبلها بالزيت والملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	300 - 1200 جم		Potatoes (البطاطس)	خضروات محمرة
اخرج محتوى الخضروات واملئها بخليط من جسم الخضروات نفسها بالإضافة إلى اللحم المفروم والجبن المبشور. تبل بالثوم والملح ونكهة 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		البطاطا المشوية بقشرها	
قطعها لفصوص وتبلها بالزيت والملح ونكهة بالأعشاب قبل وضعها في الفرن	300 - 800 جم		بطاطس ودجز	خضروات الغراتان
صف البرجر النباتي وضعه في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه	4 - 10 كميات		Potatoes (البطاطس)	
قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه	600 - 1500 جم		البروكولي	
قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه	600 - 1500 جم		قرنبيط	
قم بتتشير البطاطس وهرسها. تُنقع في ماء مملح بارد لمدة 30 دقيقة. يتم تجفيفها بفاطمة ويتم عصرها من أي رطوبة زائدة. تبل بالملح والفلفل الأسود وفلفل كايين والبابريكا. قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات المدهونة	100 - 500 جم		بطاطس مهروسة ومقلية	الخضروات المدخنة
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 البخار	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	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		البروكولي	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		قرنبيط	
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		فلفل	
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 *	طهي الخضروات المجمدة على البخار
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		البطاطس المقلية *	الخضروات المقلية
قم بالتتشير 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 ونقهه 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 بتقطيعها إلى شرائح وزنه واخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الفلفل الجاف. تبل بالملح. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		فلفل	خضروات المقلية
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	


الخضروات


الخضروات


 صينية إعداد المقرمشات CRISP

 لوح الخبيز المستطيل

 الشبكة السلكية

 جهاز الطهي البخار (القاع)

 جهاز الطهي البخار (القاع + الغطاء)

 جهاز الطهي البخار (بالكامل)

 وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن

الملحقات

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام	
ضع العجينة داخل صينية إعداد المقرمشات وأثقبها باستخدام الشوكة. تحضير خليط فطيرة كيش لورين بكمية تكفي 8 قطع	1 دفعة		Quiche lorraine (فطيرة 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 10-8 مع العجينة وأثقبه بالشوكة. املا العجينة وفقا لوصفتك المفضلة	1 دفعة		كعكة مالحة	كعكة مالحة
قم بتحضير خليط من الخضروات المقطعة. رش عليه زيت وقم 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 لقالب خفيف. قم بتشكيله إلى لفائف قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن	1 دفعة		Rolls (رولز)	كعكة مالحة
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة		لفائف *	
حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	1 - 2 قطعة		رغيف سانديتش معلب	BREAD (الخبز)
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة		الرولز المخبوزة مسبقا	
قم بتشكيل كعكة واحدة أو كعكات في أجزاء صغيرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp المدهونة	1 دفعة		Scones (الكعكات/سكونز)	كعكة مالحة
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة		الرولز المعلبة	
قم بتحضير عجينة البييتزا باستخدام 150 مل من الماء و 15 جم من الخميرة و 200-225 جم من الدقيق والزيت والملح. اتركه ليترفع 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		البييتزا	البييتزا
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	250 - 500 جم •		بييتزا رقيقة *	
	300 - 800 جم •		بييتزا سميقة *	البييتزا
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		البييتزا المبردة	
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنه والمدهونة	1 دفعة		كعكة إسفنجية معلبة	الكعك والمعجنات
قم بتحضير عجينة الكعك تبعاً لوصفتك المفضلة من خلال استخدام فاكهة طازجة مقطعة إلى أجزاء صغيرة أو شرائح. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنه والمدهونة	900 - 1900 جم		كعك الفواكه المعلبة	
قم بتحضير عجينة كعك الشيكولاتة تبعاً لوصفتك المفضلة. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنه والمدهونة	600 - 1200 جم		كعك الشيكولاتة المعلبة	الكعك والمعجنات
اصنع العجين من 250 جم من الدقيق، 100 جم زبدة مملحة، 100 جم من السكر، بيضة واحدة. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتشكيلها إلى شرائح 10-12	1 دفعة		Cookies (كعك صغير)	
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 بفرداها حتى تصل لسمك 5 مم، وقم بتشكيلها كما هو مطلوب ثم وزعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	1 دفعة		Chocolate cookies (بسكويت الشوكولاتة)	الكعك والمعجنات
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. دعها تبرد قبل تقديمها	1 دفعة		الكرواسون *	
اعمل خلطة من 2 بياض بيض و80 جم من السكر و100 جم مبشور جوز الهند. نكها بالفانيليا ومستخلص اللوز. قم بتشكيلها إلى 20-24 قطعة على صينية الخبز المدهونة	1 دفعة		مير ننجز	الكعك والمعجنات
ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتصاص 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		Fruit pie (فطيرة الفواكه)	الكعك والمعجنات
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 واملأها بها قوالب الورق. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة		Muffins (كعك الموفين)	كعك الموفين وكؤوس الكعك
قم بتحضير خلطة السوفيليه بالليمون والشيكولاتة أو الفاكهة واسكبها داخل صحن مقاوم للفرن بحافة عالية	2 - 6 قطع		سوفيليه	
قم بتحضير خليط من 12-15 قطعة من خلال استخدام الجبن الطري ومكعبات اللحم المقعد أو شرائح اللحم. واملأها بها صواني تقديم ذات فجوات مستديرة لكل قطعة.	1 دفعة		كاب كيك الجبنة	

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

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام
أزح قشرة الفاكهة. قم بتقطيعها إلى قطع وضعها في شبكة البخار	300 - 800 مل ●		كومبوت الفاكهة
أزل الحشو واملأها بالمرزبان أو القرفة، السكر والزبد	4 - 8 قطع		التفاح المخبوز
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعا لوصفتك المفضلة. أضف نكهة الفانيليا والقرفة إليها. أضف نشا الذرة لزيادة الكثافة	2 - 8 حصص		شوكولاتة ساخنة
جهز تبعا لوصفتك المفضلة. ضع القليل من الشحم على طبق الخبز أو غطه بورق التخميص	1 دفعة		Brownies (براونيز)
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعا لوصفتك المفضلة	2 - 10 قطع		البيض المخلوط
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	1 - 6 قطع		الهدف
	1 دفعة		عجة البيضة
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. قم بإعداد الفيشار فقط في كيس في كل مرة	90 - 100 جم ●	-	Popcorn (فشار)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	300 - 600 جم ●		أجنحة الدجاج *
	200 - 600 جم		ناجتس الدجاج *
ادهن الجبنة بالقليل من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 400 جم		جبين 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 المحمصّة

الطوبكات

EGGS (البيض)

SNACKS (وجبات خفيفة)

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

الملحقات

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

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

### الأسطح الداخلية والخارجية

- نظف الأسطح باستخدام قماشة مبللة من الألياف الدقيقة. 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 ودعامته 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.

### الملحقات

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

أي من بروتوكولات الواي فاي مدعومة؟

مهايئ 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 ومتصلة بالشبكة السحابية.

هل يوجد أي شيء يعيق وصول إشارة الاتصال للجهاز؟

تحقق من أن الأجهزة المتصلة لا تستهلك نطاق الإشارة المتاحة. 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.

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 على فعله؟

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

## دليل تحري الأعطال

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 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 على  ، 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.



يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
- زيارة موقعنا الإلكتروني [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- أو الاتصال بمركزنا لخدمة ما بعد البيع كحل بديل (انظر رقم الهاتف في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400011686435

Whirlpool