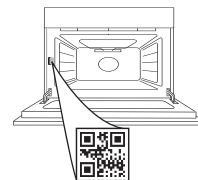


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

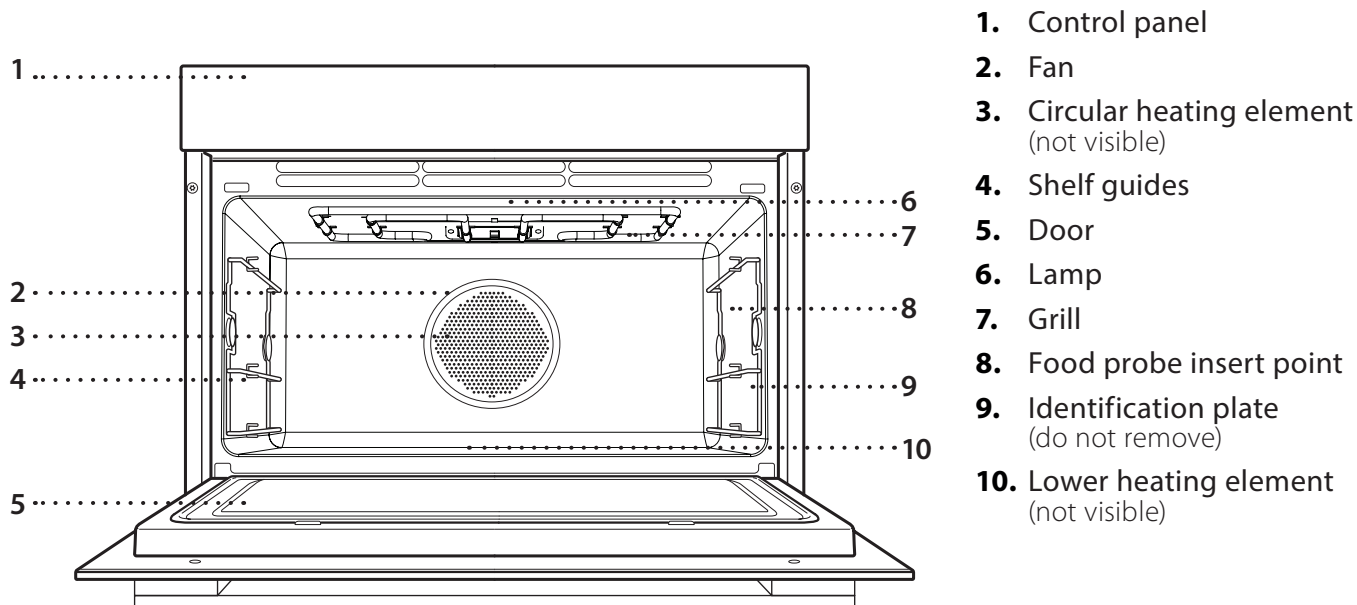
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



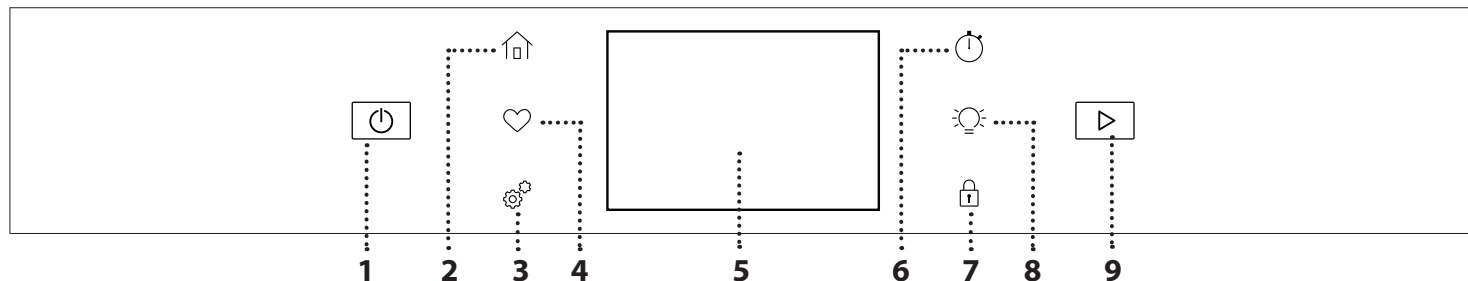
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides
5. Door
6. Lamp
7. Grill
8. Food probe insert point
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION

**1. ON / OFF**

For switching the oven on and off

2. HOME

For quick access to the main menu.

3. TOOLS

To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

4. FAVORITES

For retrieving up the list of your favorite functions.

5. DISPLAY**6. TIMER**

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

7. LOCK

Enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

8. LIGHT

To switch on or off the oven lamp and save energy.

9. START

For starting a function.

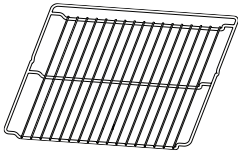
ACCESSORIES

Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle.



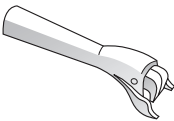
WIRE SHELF

The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves place the wire shelf always on level 1 (the lower one). You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other ovenware resistant to heat and microwaves.



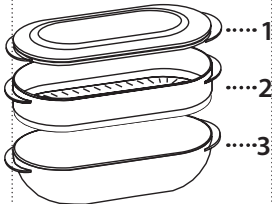
BAKING TRAY

The baking tray is suitable for all cooking modes except for "Microwave" functions. Can be used to cook all kind of foods without container. Use it to collect the cooking juices, placing it below the wire shelf.



HANDLE FOR CRISP PLATE

Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.



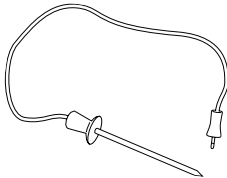
STEAMER*

(ONLY IN SOME MODELS)

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.

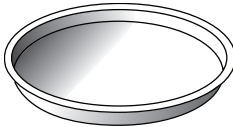
To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the wire shelf at level 1 and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.



FOOD PROBE

To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish.



CRISP PLATE

Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the wire shelf and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate. Place the silicone feet between the bars of the wire shelf for added stability.

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

*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

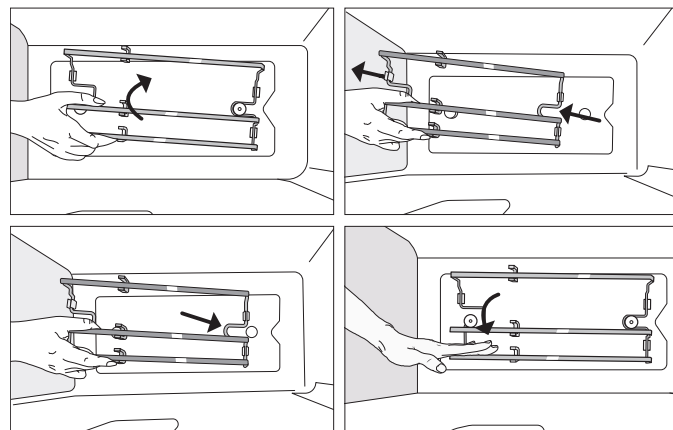
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

Push the accessories all the way in, making sure, that it does not touch the appliance door.

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

There are two ladder racks on both sides of the oven cavity, anchored on two button-shaped supports. The ladder racks are removable to make cleaning more convenient.

1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it upwards to extract it from the frontal support while rotating on the rear support, then slide out the whole part from the cavity.
2. To reposition the ladder racks, slide the back part onto the rear support. Then, once anchored, push the assy down until the ladder rack is inserted into the frontal support.



FUNCTIONS

MANUAL MODES



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Required accessories: wire shelf, microwave-safe and heatproof container.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
950	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750	Cooking vegetables.
600	Cooking meat, fish and dishes that cannot be stirred.
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	950	1 - 2
Cook	Sponge cake	750	5 - 6
Cook	Egg custard	750	10 - 12
Cook	Meat loaf	600	15 - 25



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.

Required accessories: wire shelf at level 1, Crisp plate, handle for the Crisp plate.

FOOD	DURATION (min)
Leavened cake	10 - 12
Hamburgers*	9 - 15

*Turn food halfway through cooking

CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods

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.

To achieve best results with fresh foods brush or season with a little quantity of oil. Cook frozen food directly without any addition of oil.

Required accessories: wire shelf at level 1, Crisp plate, handle for the Crisp plate.



FAST PREHEAT

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven. Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Toast	High	5 - 6



GRILL + MW

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

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.



TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf



TURBO GRILL + MW

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

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Roast Chicken	350	Medium	20 - 30

*Turn food halfway through cooking



CONVENTIONAL

For perfectly cooking and browning both on the top and bottom any kind of dish on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

Required accessories: baking tray or wire shelf and heatproof container.

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake / Smallcake	160	20 - 25
Cookies	165	15 - 20



CONVENTIONAL + MW

For preparing baked dishes more quickly by combining the conventional oven and the microwave.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.



FORCED AIR

For cooking sweets and meats with hot air circulation. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food. Is possible to use it for cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

Required accessories: baking tray or wire shelf and heatproof container.



FORCED AIR + MW

For cooking any kind of dish on one shelf only combining hot air circulation and the microwave.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.



CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes and pies with fillings on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



CONVECTION BAKE + MW

For quickly cooking all food with a liquid filling, by combining the microwave, conventional heating and air convection.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.



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.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



YOGURT

For making yogurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



DEHYDRATION

To dehydrate fruits and vegetables. Cut in thin slices and place directly on wire shelf.

Required accessories: wire shelf



MAXI-COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

Required accessories: baking tray at level 2.



ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.



COOK 3

For cooking different foods that require the same cooking temperature on three levels at the same time without mixing flavors and smells.

This function can be used to cook cookies, tarts, frozen pizzas and to prepare a complete meals. The oven does have to be preheated.



COOKIES

Use this function to cook three trays of similar shortbread biscuits to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.



TART

Use this function to cook three trays of similar tarts to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.



PIZZA (FROZEN)

Use this function to cook three trays of similar frozen pizzas to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.



COOK 3 MENU 1

This cycle is designed to cook a complete meat-based meal and a dessert. The oven requires preheating.

Example of complete meal

Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare a lasagna according to your preferences (1.5 - 2 kg) in a pan to be placed on the wire shelf at level two. Prepare 6-10 chicken drumsticks with diced potatoes (500 - 800 g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 50-60 minutes take out the tart, after 60-70 minutes take out the lasagna, after 80-90 minutes take out the chicken with potatoes.



COOK 3 MENU 2

This cycle is designed to cook a complete fish or vegetarian meal and a dessert. The oven requires preheating.

Example of complete meal

Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare pesto lasagna or cannelloni according to your preference (1.5 - 2 kg) in a metal or pyrex tray to be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish



AUTO MODES

With the Auto Modes, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses.

To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness.

6TH SENSE DEFROST

For quickly defrosting various different types of food. Always place the food in a container directly on the wire shelf for best results, except for Crisp Bread Defrost. At the end let the food stand for 5 minutes.

CRISP BREAD DEFROST

This exclusive 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, directly placed on wire shelf.

FOOD	WEIGHT
Timed Defrost	-
Meat	100 g - 2.0 kg
Poultry	100 g - 3.0 kg
Fish	100 g - 2.0 kg
Crisp Bread Defrost	50 - 800 g

6TH 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 directly on wire shelf at level 1.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Plated Meal	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result.
Lasagna [frozen]	400 g - 1.5 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
Soup	100 - 800 g	Heat uncovered in a single container.
Milk	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

fillets in foil (700 - 900 g) with sliced vegetables (600 - 900 g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 45-55 minutes take out the tart, after 55-65 minutes take out the lasagna, after 60-70 minutes take out the fish with vegetables.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

6TH SENSE SOFT & MELT

For melting and softening food. 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 container directly on the wire shelf at level 1.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Butter Soften	100 - 500 g	Place the butter on a container directly on the wire shelf for best results.
Ice Cream Soften	100 - 500 g	If you put the ice cream container directly in the oven, be sure that the container is microwave safe.
Chocolate Melting	100 - 500 g	Cut the chocolate in pieces for best results. At the end stir the chocolate to complete the melt process.
Cheese Melting	100 - 500 g	Cut the cheese in pieces for best results. At the end stir the cheese to complete the melt process.

6TH SENSE MW SOUS VIDE

Sous vide is a professional cooking technique that requires the use of vacuumized food grade plastic pouches, cooking at precisely controlled temperatures. This innovative function uses microwaves to accelerate the cooking process without losing the accuracy and performance guaranteed by this cooking method. The gradual and accurate cooking process contributes to the development of exceptional tenderness, flavor, and also ensures cooking uniformity within the whole food. This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef's results. Check the Sous Vide cooking table to properly use the function.

OTHER FUNCTIONS MENU



FAVORITES

For retrieving the list of favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

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 at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

- Tap "PAUSE" if you want to pause the timer. You can then tap "RESUME" to restart the timer.
- Tap "CANCEL" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "+1 min" to increase the duration of 1 minute.



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



CONTROL LOCK

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

To unlock the appliance, long press the lock key on the touch pad.

AUTO MODES COOKING TABLE

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results in the easiest and quickest way. To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	1 
	Lasagna	600 g - 2.0 kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning.	1 
	Rice	1 - 4 portions	Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of rice for each portion. Use 300g of water for eac portion of rice.	1 
	Spelt	1 - 4 portions	Set recommended cook time for spelt. Add water and spelt all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of spelt for each portion. Use 300g of water for each portion of spelt.	1 
	Barley	1 - 4 portions	Set recommended cook time for barley. Add water and barley all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of barley for each portion. Use 300g of water for each portion of barley.	1 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
MEAT	Roast Beef	-	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.	1  +  + 
	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Roast Beef - Slow cooking	-	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.	1  +  + 
	Roast Pork	-	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.	1  +  + 
	Pork Shank	-	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.	1  +  + 
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly in the container with the bone side downwards.	1  + 
	Bacon	50 - 400 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Sausages & Wurstel	200 g - 1.0 kg	Distribute evenly on the crisp plate. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Roast Chicken	800 g - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	1  + 
	Poultry Pieces	1 batch	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2  + 1 
	Poultry Breast Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Breaded Fried Chicken	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories				
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	1  +  + 				
	Whole Fish Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and position the fish in the center of the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 				
	Roasted Fish Steak	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	1 				
	Fish Fillets Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 				
	Mussels Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 				
	Shrimps Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 				
	Fish and Chips [*]	1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion.	1 				
	Fried Seafood [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 				
	Fish Fingers [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 				
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1 				
	Stuffed Vegetables	600 g - 2.0 kg	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.	1 				
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1 				
	Potatoes Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 				
	Roots Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 				
	Soft Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 				
	Fruit Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 				
	Vegetables Steamed [*]	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1 				
	Fried Potatoes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 				
	Potato Croquettes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 				
	Fried Pepper	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1 				
ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
SALTY BAKERY	Sandwich Loaf	400 g - 1.0 kg	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function.	1 
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	1  + 
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	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.	1 
SWEET BAKERY	Sponge Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter. Pour into lined and greased baking pan.	1 
	Marble Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a marble cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan.	2 
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	2 
	Cookies	1 batch	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2 
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1 
	Strudel	1 batch	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part.	2 
	Apple Pie	-	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. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	1  + 
EGGS	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1 
SNACKS	Popcorn	-	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Chicken Nuggets [*]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

MW SOUS VIDE TABLE

This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef's results. Check this cooking table to properly use the function.

Select the food category you want to cook and follow the suggested settings. Select the food weight (and the cooking temperature, only for beef) and follow thickness indications if present. Enter the suggested cooking time: this is the specific cooking time for the type of food and its quantity and will start after a Sensing phase in which the oven brings the food to the optimal temperature condition to begin cooking in order to ensure optimal performance. The Sensing phase will be longer for heavier weights. To better plan your meals, use the column in the table indicating the approximate times of the Sensing phase.

Use a maximum of 2 bags with similar amounts of food and select the total weight of the two in the function.

Remember that suggested cooking times are referred to refrigerated food. Results are dependent on the quality of the ingredients and good hygiene manners. Prefer to use fresh and high quality food to experience the best results. Do not use this function to reheat the food. Place the vacuum-sealed food on the wire shelf at level 1. Do not place the bags on top of one other to ensure the heat is evenly distributed.

Recipe	Food	Thickness (not selectable)	Weight (selectable)	Temperature [°C]	Sensing Phase (time to reach temperature - not editable)	Cooking time*
Beef	Tender cuts (tenderloin)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Tough cuts (chuck)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Pork	Tender cuts (tenderloin)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Tough cuts (shoulder)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fish	Fatty (salmon)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Lean (cod)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Vegetables	Root (potatoes, carrots)	pieces	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Soft (asparagus, zucchini)	whole, pieces	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Fruit	Apple, pear, pineapple	pieces, wedges	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Cooking time: lower values refer to lower weights and doneness; higher values refer to higher weights and doneness.

HOW TO COOK BY COOKING METHOD

To increase the ease of use of the product, following menus groups together all the functions sharing the same cooking method which are already present in the menus divided by food.

Crisp Recipes

Crisp cooking method allows you to automatically achieve a perfect golden brown results both on the top and bottom of the food. Crisp plate is always needed. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table.

Crisp Fry Recipes

Crisp Fry cooking method 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. Crisp plate is always needed. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table.

MW Steam Recipes

MW Steam cooking method allows you to achieve optimal results, similar to traditional Steam cooking method, but in easier and quicker way. Steamer accessory is always required. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table or oven display.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

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



To scroll through a menu or a list:

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

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

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 PREFERENCES

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.

You can change the language later by opening the settings menu.

2. SETTING THE TIME AND DATE

- 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.

3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete initial setup.

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 for around one hour, using the "Fast Preheat" function. Follow the instructions for setting the function correctly.

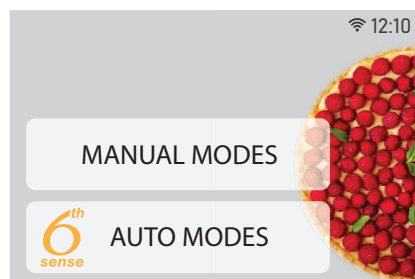
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

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 Modes and Auto Modes.



- 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.

JET START

When the oven is switched off, press  to activate cooking with the microwave function set at full power (1000 W) for 30 seconds.

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.

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

According to the selected function, you can activate or deactivate the preheat with a specific toggle.

DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To set the duration, tap the Time section or the "Set Cook Time" after pressing START.
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, you can tap the duration value and set "0" or you can open the three dots  menu and edit the cooking time.

If you want to stop the cycle, open the three dots menu and select "Stop Cooking".

3. SET AUTO MODES

The Auto Modes 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.

Furthermore, thanks to a special sensor able to recognize the moisture content of the food, some of the AUTO MODES functions allow you to achieve optimal cooking for any kind of food without any setting: the sensor will stop the cooking at the perfect time. During the last few minutes of cooking only, a countdown will appear on the display, indicating the remaining cooking time.

- Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "Auto Modes" menu (see relative tables).

- 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

You can delay cooking before starting a function: The function will start at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time you require. You can either select the start time or the time at which you would like the food to be ready according to the selected functions.
- Once you have set the required delay, tap "SET" 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.

Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

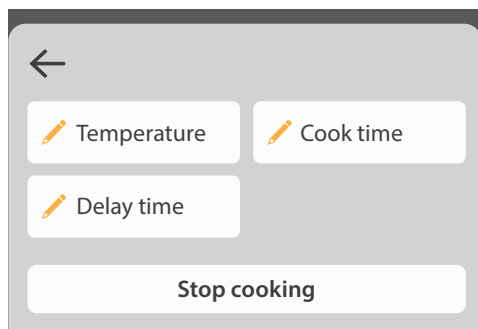
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

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

All the options available to be modified can be explored by opening the three dots  menu in the bottom left part of the display.



At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

6. 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 "OVEN READY."

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap the "Start now" or the "START" button  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.
- Use the *Preheating* dedicated toggle in the bottom right of the display to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

7. TURN OR CHECK FOOD

Some Auto Modes will require the food to be turned during cooking. An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

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

In the same way, in the last 5% of the cook time, before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

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

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

8. 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 "+ 5 min" to prolong the cooking
- Tap "ADD TO FAV" to save it as a favorite.

9. FAVORITES

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

The oven automatically recognizes the most used functions. 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, tap "ADD TO FAV" to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

ONCE SAVED

To view the favorite menu, press  : All the saved functions will be listed in this Menu. Tap "START" to activate the selected cooking function.

CHANGING THE SETTINGS

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

- Select the function you want to change.
- Tap the three dots icon  on the top right corner.
- Select the attribute you want to change.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

If you want to remove a specific function you will find in this Menu the "DELETE FAVORITE"  option.

10. 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.

MUTE

To quickly turn your device's sounds on or off.

Other specific sound volume settings can be managed in the Preferences menu, under Sound & Volume.

SMART CLEAN

The action of water vapor released during this special cycle of cleaning by means of a low temperature, facilitates removal of grime. Activate the function when the oven is cold.

Press  to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool down and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or a sponge.

PREFERENCES

For changing several oven settings, selecting Sabbath Mode and switching off "Demo Mode".

INFO

For obtaining further information about the product.

FOOD PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door. You can choose between the manual (by cooking method) and AUTO MODES (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed.

Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

USING THE FOOD PROBE

Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.



MEAT: Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

AUTO MODES functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the **AUTO MODES** functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.

ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

- If metal comes into contact with the cooking compartment wall, sparks occur which can damage the appliance or destroy the internal glass of the door.
- Metal components, for example teaspoons contained in glasses, must remain at a distance of no less than 2 cm from the walls of the cooking compartment and from the inside of the door. Accessories placed directly on top of each other generate sparks.
- Insert accessories only at their respective heights. Sparks could form and damage the cooking compartment.
- The appliance is damaged due to the formation of sparks.
- Do not use aluminum trays in the appliance.
- Operating the appliance without food inside the cooking compartment leads to an overload.
- Never start the microwave oven without first placing the food in it. The only exception allowed is that of a short test for dishes.

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

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 wire shelf. 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 we recommend using the "Forced Air" function, while for cakes containing liquid we recommend the "Convection bake" function. Alternatively, to shorten the cooking times, select "Forced Air + microwave", with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant.

With the "Forced Air" and "Convection Bake" functions use dark metal cake tins and place them on the wire shelf supplied.

MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using functions combining convection heating and microwave cooking.

In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 160 W.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

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.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

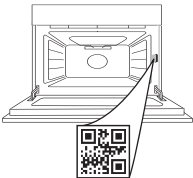
- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.
- The steamer can be washed either by hand or in a dishwasher.
- Never clean Food Probe and Crisp plate in the dishwasher.
- 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.

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 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 display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact you 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 display shows F3E3.	The probe is not well connected or may not be making contact properly.	First of all check the probe; if it is entered correctly but the error persists, please call After-sales Service Centre. Notify the error that appears on the display.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".

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

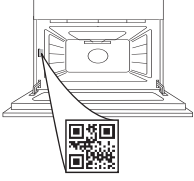
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license.



400020023951



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

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL
للحصول على مزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل المنتج الخاص بك
على www.register10.eu

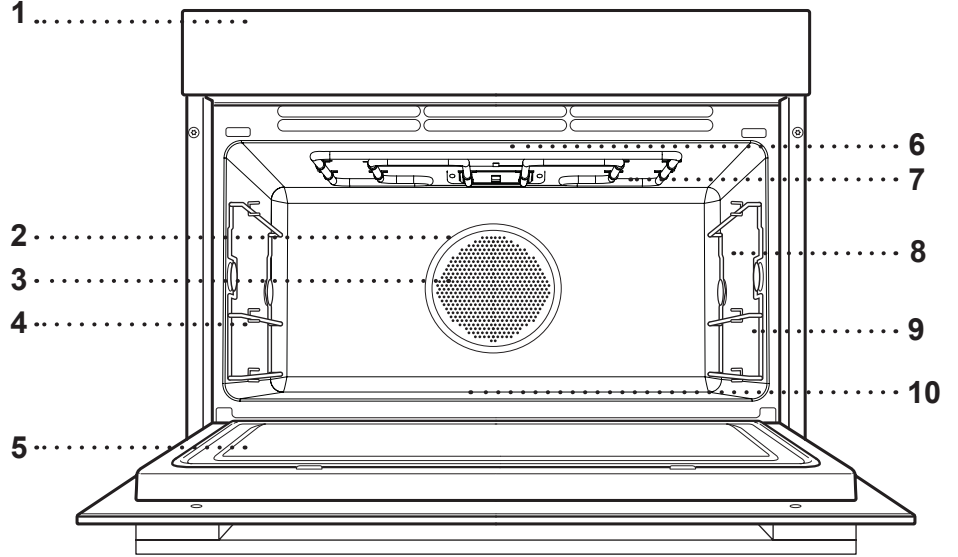


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

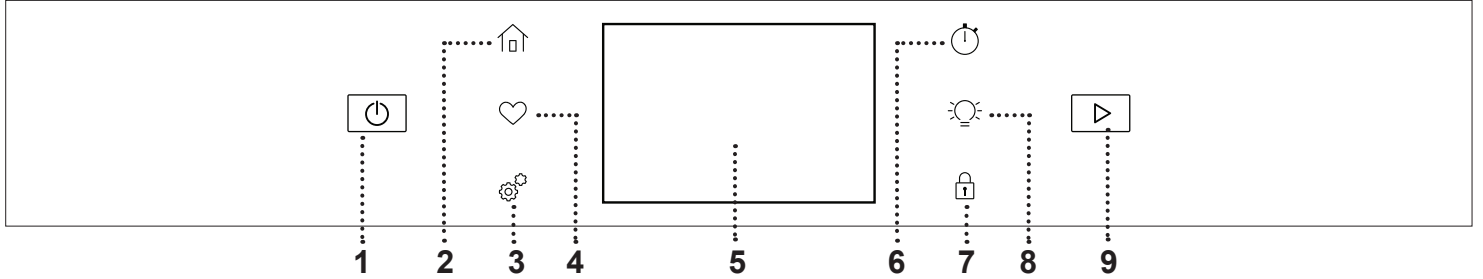


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. عنصر التسخين الدائري
(غير مرئي)
4. مجاري الأرفف
5. الباب
6. اللمبة
7. شواية
8. نقطة إدخال مجس الطعام
9. لوحة التمييز
(لا تخلصها)
10. عنصر التسخين السفلي
(غير مرئي)



وصف لوحة التحكم

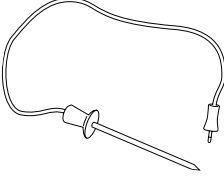
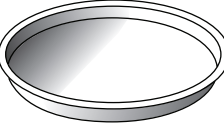


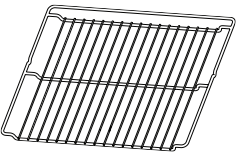
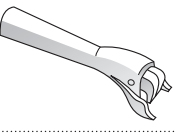
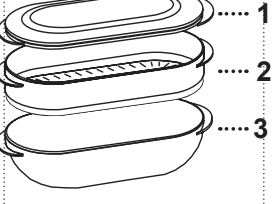
6. المؤقت
يمكن تفعيل هذه الوظيفة إما عند استخدام وظيفة الطهي أو بمفردها
لحفظ الوقت.
7. القفل
يتيح لك قفل الأزرار الموجودة على لوحة
اللمس حتى لا يتم الضغط عليها عن طريق الخطأ.
8. الضوء
لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن وتوفير الطاقة.
9. تشغيل
لبدء تشغيل الوظيفة.

1. تشغيل / إيقاف
لتشغيل الفرن وإيقافه
2. الصفحة الرئيسية
للوصول إلى القائمة الرئيسية بسرعة.
3. الأدوات
للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات.
4. المفضلات
لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
5. الشاشة

قبل شراء منتجات أخرى متوفرة في السوق، تحقق من كونها مقاومة للحرارة ومناسبة للطهي بالبخار. احرص على وجود فجوة مقدارها 30 مم على الأقل بين الجانب العلوي

للعاء وجدران حيز الطهي لإتاحة مرور البخار بشكل كاف. قد ترتفع درجة حرارة الملحقات أثناء وظيفة الميكروويف. يوصى باستخدام وسيلة الحماية للتعامل مع الملحقات في نهاية الدورة.

مجس الطعام لقياس درجة الحرارة الداخلية للطعام بدقة أثناء الطهي. بفضل دعمه القوي، يمكن استخدامه للحوم والأسماك.	
صينية إعداد المقرمشات CRISP للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة. يجب دائماً وضع لوح إعداد المقرمشات Crisp في منتصف الرف السللي ويمكن تسخينه مسبقاً عندما يكون فارغاً، وذلك باستخدام الوظيفة الخاصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp. ضع أقدام السليكون بين قضبان الرف السللي لمزيد من الثبات.	

الشبكة السللية الرف السللي مناسب لجميع أوضاع الطهي، بما في ذلك الطهي بالميكروويف. عند استخدام أجهزة الميكروويف، ضع الرف السللي دائماً على المستوى 1 (المستوى السفلي). يمكنك وضع الطعام مباشرة على الشبكة السللية أو استخدامها كدعامة لصواني الخبز أو صواني الكيك أو غيرها من أواني الموقد المقاومة للحرارة وموجات الميكروويف.	
صينية الخبز صينية الخبز مناسبة لجميع أوضاع الطهي باستثناء وظائف "الميكروويف". يمكن استخدامها لطهي جميع أنواع الأطعمة بدون حاوية. استخدمه لتجميع عصير الطبخ، ضعيه أسفل الرف السللي.	
مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.	
جهاز الطهي بالبخار* (في بعض الموديلات فقط) لطهي أطعمة بالبخار مثل الأسماك، الخضروات وضع 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 دائماً على الرف السللي عند المستوى 1 واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المناسبة، أو مع وظيفة الميكروويف.	

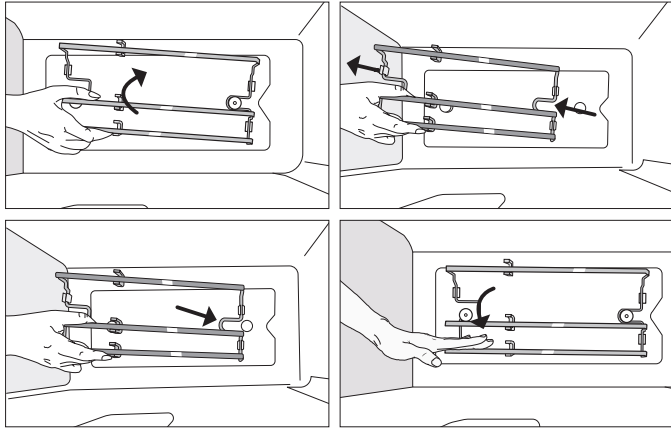
قد يختلف عدد الملحقات تبعاً للطراز الذي اشتريته. *يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الشبكة السللية والملحقات الأخرى

أدخل الشبكة السللية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلاً لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجهاً لأعلى) في الأسفل أولاً.

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

ادفع الملحقات بالكامل إلى الداخل، وتأكد من أنها لا تلمس باب الجهاز.



إزالة وتركيب الأرفف السلمية

يوجد رفين سلميين على جانبي تجويف الفرن، مثبتين على دعامتين على شكل زر. الرفوف السلمية قابلة للإزالة لجعل التنظيف أكثر ملاءمة.

1. لإزالة الرفوف السلمية، أمسك الجزء الخارجي من الدليل بإحكام، ثم اسحبه لأعلى لاستخراجه من الدعامات الأمامية أثناء التدوير على الدعامات الخلفية، ثم اسحب الجزء بالكامل من التجويف.

2. لتغيير موضع الرفوف السلمية، قم بتحريك الجزء الخلفي على الدعم الخلفي. بعد ذلك، بمجرد التثبيت، قم بدفع المؤخرة لأسفل حتى يتم إدخال الرف السلمي في الدعامات الأمامية.

الوظائف

الأوضاع اليدوية

الميكروويف

لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة. الملحقات المطلوبة: رف سلكي، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

القدرة (واط)	موصى به لـ
950	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية. إذا كان الطعام يشتمل على بيض أو قشدة فقم باختيار مستوى طاقة أقل.
750	طهي الخضروات.
600	طهي اللحوم والأسماك والأطباق التي لا يمكن تقليبها.
500	طهي صوص اللحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحوم والمعكرونة الفرن.
350	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة.
160	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن.
90	تليين الأيس كريم.

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
إعادة التسخين	2 كوب	950	2 - 1
الطهي	الكعك الأسفنجي	750	6 - 5
الطهي	كريمة البيض	750	12 - 10
الطهي	رغيف اللحم	600	25 - 15

صينية إعداد المقرمشات CRISP

لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، لوح إعداد المقرمشات Crisp، ومقبض لوح إعداد المقرمشات Crisp.

الطعام	المدة (دقيقة)
كليك مخمر	12 - 10
بيف برجر *	15 - 9

* أقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

قلي المقرمشات CRISP: الأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

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 تمامًا في بعض الوصفات.

للحصول على أفضل النتائج، استخدم فرشاة الأطعمة الطازجة أو قومي بتبيلها بكمية صغيرة من الزيت. قم بطهي الطعام المجمد مباشرة دون إضافة أي زيت.

الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، لوح إعداد المقرمشات Crisp، ومقبض لوح إعداد المقرمشات Crisp.

وظيفة FAST PREHEAT

لإحماء الفرن بسرعة قبل دورة الطهي. انتظر حتى انتهاء الوظيفة قبل وضع الطعام داخل الفرن. بمجرد انتهاء الإحماء، يقوم الفرن باختيار الوظيفة "Air Forced" (دفع الهواء) أوتوماتيكياً. الملحقات المطلوبة: رف سلكي مع مقلاة أو صينية خبز

الشواية

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

الملحقات الموصى بها: الشبكة السلكية

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
التوست	عالي	6 - 5

GRILL+MW (شواية + ميكروويف)

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

الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

الشواية التبرو TURBO GRILL

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

الملحقات الموصى بها: الشبكة السلكية

TURBO GRILL + MW (الشواية التبرو + الميكروويف)

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

الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

الطعام	القدرة (واط)	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
دجاج مشوي	350	متوسط	30 - 20

* أقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

الفرن التقليدي

للطهي بشكل مثالي ولتحمير أي نوع من الأطباق من الأعلى والأسفل على رف واحد فقط. لتحقيق أفضل النتائج، تحتوي هذه

الوظيفة على مرحلة التسخين المسبق: انتظر نهاية التسخين المسبق لإدخال الطعام.

الملحقات المطلوبة: صينية خبز أو رف سلكي وحاوية عازلة للحرارة.

المدة (دقيقة)	درجة الحرارة. (°م)	الطعام
25 - 20	160	كعك/كعكة صغيرة
20 - 15	165	كعك

الفرن التقليدي + الميكروويف

لإعداد أطباق مطهية بشكل أسرع من خلال الدمج بين الموقد التقليدي والميكروويف. تحتوي هذه الوظيفة على مرحلة التسخين المسبق: انتظر نهاية التسخين المسبق لإدخال الطعام. من الممكن استخدامه لطهي الأطعمة المختلفة التي تتطلب نفس درجة حرارة الطهي على عدة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر. الملحقات المطلوبة: صينية خبز أو رف سلكي وحماية عازلة للحرارة.

وظيفة دفع الهواء FORCED AIR

لطهي الحلويات واللحوم مع دوران الهواء الساخن. لتحقيق أفضل النتائج، تحتوي هذه الوظيفة على مرحلة التسخين المسبق: انتظر نهاية التسخين المسبق لإدخال الطعام. من الممكن استخدامه لطهي الأطعمة المختلفة التي تتطلب نفس درجة حرارة الطهي على عدة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر. الملحقات المطلوبة: صينية خبز أو رف سلكي وحماية عازلة للحرارة.

الهواء الموجه قسرياً + الموجة المتوسطة

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط يجمع بين دوران الهواء الساخن والميكروويف. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

CONVECTION BAKE (الخبز بالتوزيع الحراري)

لغرض طهي اللحم، إعداد الكيك والفطائر ذات الحشو على رف واحد فقط. لتحقيق أفضل النتائج، تحتوي هذه الوظيفة على مرحلة التسخين المسبق: انتظر نهاية التسخين المسبق لإدخال الطعام. الملحقات المطلوبة: رف سلكي مع مقلاة أو صينية خبز.

الخبز بالحمل الحراري + الميكروويف

لطهي جميع الأطعمة ذات الحشو السائل بشكل أسرع من خلال الدمج بين وظيفة الميكروويف والتسخين التقليدي والتوزيع الحراري للهواء. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

الوظائف الخاصة SPECIAL FUNCTIONS

الاحتفاظ بالسخونة KEEP WARM

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

التخمير RISING

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي. الملحقات المطلوبة: رف سلكي وحماية عازلة للحرارة.

الزبادي

لصنع الزبادي. الملحقات المطلوبة: رف سلكي وحماية عازلة للحرارة.

التجفيف

لتجفيف الفواكه والخضروات. قم بالتقطيع إلى شرائح رقيقة وتوضع مباشرة على الرف السلكي. الملحقات المطلوبة: الشبكة السلكية.

وظيفة MAXI-COOKING XL

لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 2.5 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف. الملحقات المطلوبة: صينية الخبز في المستوى 2.

الدورة الاقتصادية ECO CYCLE

لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفئاً أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً. الملحقات المطلوبة: رف سلكي مع مقلاة أو صينية خبز.

وظيفة COOK 3

لطهي الأطعمة المختلفة التي تتطلب نفس درجة حرارة الطهي على ثلاثة مستويات في نفس الوقت دون اختلاط النكهات والروائح. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الكعك والفطائر والبيتزا المجمدة ولتحضير وجبات كاملة. يجب تسخين الفرن مسبقاً.

كعك

استخدم هذه الوظيفة لطهي ثلاث صواني من بسكويت الغريبة المشابهة لتحقيق أقصى قدر من النتائج. تتضمن الوظيفة التسخين المسبق. أخرج الصواني الثلاثة من الفرن في نفس الوقت.

فطيرة

استخدم هذه الوظيفة لطهي ثلاث صواني من الفطائر المماثلة لتحقيق أقصى قدر من النتائج. تتضمن الوظيفة التسخين المسبق. أخرج الصواني الثلاثة من الفرن في نفس الوقت.

بيتزا [مجمدة]

استخدم هذه الوظيفة لطهي ثلاث صواني من البيتزا المجمدة المشابهة لتحقيق أقصى قدر من النتائج. تتضمن الوظيفة التسخين المسبق. أخرج الصواني الثلاثة من الفرن في نفس الوقت.

قائمة COOK 3 MENU 1

تم تصميم هذه الدورة لطهي وجبة كاملة تعتمد على اللحم والحلوى. يتطلب الفرن التسخين المسبق. مثال على وجبة كاملة قم بتحضير تارت الفواكه حسب تفضيلاتك في قالب دائري لتوضع على الرف السلكي في المستوى 3. قم بتحضير اللازانيا حسب تفضيلاتك (1.5 - 2 كجم) في مقلاة لتوضع على الرف السلكي في المستوى الثاني. قم بتحضير 6-10 أفخاذ دجاج مع البطاطس المقطعة (500 - 800 جم) مباشرة في صينية الخبز لتوضع في المستوى 1. بعد التسخين المسبق، اخبز جميع الأطباق في نفس الوقت. بعد 50-60 دقيقة أخرج التورتن، بعد 60-70 دقيقة أخرج اللازانيا، بعد 80-90 دقيقة أخرج الدجاج مع البطاطس.

قائمة COOK 3 MENU 2

تم تصميم هذه الدورة لطهي وجبة كاملة من الأسماك أو النباتات والحلوى. يتطلب الفرن التسخين المسبق. مثال على وجبة كاملة قم بتحضير تارت الفواكه حسب تفضيلاتك في قالب دائري لتوضع على الرف السلكي في المستوى 3. قم بتحضير لازانيا البيستو أو الكانيلوني حسب تفضيلاتك (1.5 - 2 كجم) في صينية معدنية أو بايركس لتوضع على الرف السلكي في المستوى الثاني. قم بتحضير شرائح السمك في ورق القصدير (700 - 900 جم) مع الخضار المقطعة (600 - 900 جم) مباشرة في صينية الخبز لتوضع في المستوى الأول. بعد التسخين المسبق، اخبز جميع الأطباق في نفس الوقت. بعد 45-55 دقيقة أخرج التورتن، بعد 55-65 دقيقة أخرج اللازانيا، بعد 60-70 دقيقة أخرج السمك مع الخضار.

وظيفة 6TH SENSE SOFT & MELT

لإذابة وتليين الطعام. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام في حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة مباشرة على الرف السلكي عند المستوى 1.

الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة
تليين الزبدة	100 – 500 جم	ضع الزبدة في وعاء مباشرة على الرف السلكي للحصول على أفضل النتائج.
تليين الأيس كريم	100 – 500 جم	إذا وضعت وعاء الأيس كريم مباشرة في الفرن، فتأكد من أن الوعاء آمن للاستخدام في الميكروويف.
إذابة الشوكولاتة	100 – 500 جم	قم بتقطيع الشوكولاتة إلى قطع للحصول على أفضل النتائج. في النهاية، حرك الشوكولاتة لإكمال عملية الذوبان.
إذابة الجبن	100 – 500 جم	قم بتقطيع الجبن إلى قطع للحصول على أفضل النتائج. في النهاية، حرك الجبن لإكمال عملية الذوبان.

وظيفة 6TH SENSE MW SOUS VIDE

تُعد vide Sous بمثابة تقنية طهي احترافية تتطلب استخدام أكياس بلاستيكية مفرغة من الهواء صالحة للطعام، والطهي في درجات حرارة يتم التحكم فيها بدقة. وتستخدم هذه الوظيفة المبتكرة أفران الميكروويف لتسريع عملية الطهي دون فقدان الدقة والأداء الذي تضمنه طريقة الطهي هذه. وتساهم عملية الطهي التدريجية والدقيقة في تطوير الطراوة والنكهة الاستثنائية وتضمن أيضاً تجانس الطهي داخل الطعام بأكمله. تتيح لك هذه الوظيفة طهي اللحوم والأسماك والخضروات والفواكه، وتحقيق نتائج الطهاة. تحقق من جدول الطهي Sous Vide لاستخدام الوظيفة بشكل صحيح.

قائمة وظائف أخرى

FAVORITES (المفضلات)

لاستعادة قائمة الوظائف المفضلة.

الإعدادات

لتعديل إعدادات الفرن.

عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختار "Off" (إيقاف).

من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

مع الأوضاع التلقائية، ما عليك سوى تحديد نوع ووزن أو كمية المواد الغذائية للحصول على أفضل النتائج. وسيقوم الفرن تلقائياً بحساب الإعدادات المثالية ويستمر في تغييرها مع تقدم عملية الطهي. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

نظراً لتنوع الأطعمة، يتم ضبط مدة الطهي على درجة متوسطة. ننصح دائماً بالتحقق من نضج الطعام من الداخل وفي حالة إطالة وقت الطهي للحصول على نضج مناسب.

إذابة التجمد باستخدام وظيفة 6TH SENSE

لإذابة تجمد أنواع مختلفة من الأطعمة بسرعة. ضع الطعام دائماً في حاوية مباشرة على الرف السلكي للحصول على أفضل النتائج، باستثناء عملية تذويب الخبز المقرمش Crisp. في النهاية دع الطعام يهدأ لمدة 5 دقائق.

وظيفة CRISP BREAD DEFROST

تتيح لك هذه الوظيفة الحصرية إذابة تجمد 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، الباكيت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات Crisp مع هذه الوظيفة، ويجب وضعه مباشرة على الرف السلكي.

الطعام	الوزن
الإذابة المؤقتة	-
لحوم	100 جم – 2.0 كجم
الدواجن	100 جم – 3.0 كجم
أسماك	100 جم – 2.0 كجم
وظيفة CRISP BREAD DEFROST	50 – 800 جم

وظيفة 6TH SENSE REHEAT

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على طبق عشاء آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة أو طبق مباشرة على الرف السلكي عند المستوى 1.

الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة
وجبة في طبق	250 – 800 جم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم. الانتظار لمدة دقيقة أو دقيقتين يُحسِّن النتيجة في نهاية عملية إعادة التسخين.
لازانيا [مجمدة]	400 جم – 1.5 كجم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم.
حساء	100 – 800 جم	تسخين مع عدم التغطية في وعاء واحد.
حليب	100 – 500 جم	تسخين مع عدم التغطية في وعاء واحد.
ماء	100 – 500 جم	تسخين مع عدم التغطية في وعاء واحد.

⚡ (المصباح) LIGHT

لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

🔒 قفل لوحة التحكم

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

افتح قفل الجهاز، اضغط لفترة طويلة على مفتاح القفل الموجود على لوحة اللمس.

🕒 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 في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.

لاسترداد ميقاتي المطبخ أو تغييره:

• اضغط على خيار ميقاتي المطبخ.

تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

• اضغط على "إيقاف مؤقت" إذا كنت تريد إيقاف المؤقت مؤقتاً.

يمكنك بعد ذلك النقر على "استئناف" لإعادة تشغيل الميقاتي.

• اضغط على "إلغاء" لإلغاء الميقاتي أو ضبط توقيت ميقاتي جديد.

• اضغط على "1+ دقيقة" لزيادة مدة دقيقة واحدة.

الأوضاع التلقائية جدول الطهي

لطهي أنواع مختلفة من الأطباق والأطعمة وتحقيق النتائج المثالية بأسرع وأسهل طريقة. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

المنفذ	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظات	الملحقات
المعكرونة والحبوب	سلق المعكرونة	1 - 3 حصص	اضبط مدة الطهي الموصى به للمعكرونة. أضف الماء المملح والمعكرونة معًا في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتغطيته بجهاز الطهي بالبخار. فكر في حوالي 100 جرام من المعكرونة لكل حصة. استخدم 400 جم من الماء لكل حصة من المعكرونة.	1 + 
	لازانيا	600 جم - 2.0 كجم	جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على طبقة بنية مناسبة.	1 + 
	الأرز	1 - 4 كميات	اضبط مدة الطهي الموصى به للأرز. أضف الماء والأرز مع بعضهم إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. فكر في حوالي 100 جم من الأرز لكل حصة. استخدم 300 جم من الماء لكل حصة من الأرز.	1 + 
	حنطة	1 - 4 كميات	اضبط مدة الطهي الموصى به للدقيق. أضف الماء والدقيق مع بعضهم إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. فكر في حوالي 100 جم من الدقيق لكل حصة. استخدم 300 جم من الماء لكل حصة من الدقيق.	1 + 
	شعير	1 - 4 كميات	اضبط مدة الطهي الموصى به للشعير. أضف الماء والشعير مع بعضهم إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. فكر في حوالي 100 جم من الشعير لكل حصة. استخدم 300 جم من الماء لكل حصة من الشعير.	1 + 

الملحقات	 الشبكة السلكية	 صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	 صينية تجميع القطرات / صينية الخبز	 حاوية مقاومة للحرارة والميغاواط	 مجس الطعام	 الجزء السفلي لجهاز الطهي بالبخار وغطاء	 لجهاز الطهي بالبخار بالكامل	 صينية إعداد Crisp المقرمشات
----------	--	--	---	---	--	--	---	--

الفئة	الطعام	الوزن / الكميات / القطع	ملاحظات	الملحقات
لحوم	لحم بقري مشوي	-	ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	1 
	فطائر البرجر	100 – 500 جم	ادهن لوح إعداد المقرمشات crisp بقليل من الزيت قبل التسخين المسبق. يجب تسخين لوح إعداد المقرمشات crisp مسبقاً قبل إدخال الطعام. سيُعلمك الفرن عندما يحين وقت إدخال الطعام. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 
	روست بيف – الطهي البطيء	-	ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	1 
	لحم دسم مشوي	-	ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	1 
	لحم ساق دسم	-	ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	1 
	ضلوع دسمة	400 جم – 1.5 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بتوزيعها بالتساوي في الحاوية بحيث يكون الجانب العظمي لأسفل.	1 
	باكرون	50 – 400 جم	يجب تسخين لوح إعداد المقرمشات crisp مسبقاً قبل إدخال الطعام. سيُعلمك الفرن عندما يحين وقت إدخال الطعام. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp بعد الإجماء. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 
	النقانق وورستيل	200 جم – 1.0 كجم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp. قم بخز السجق باستخدام شوكة لمنع حدوث انفلاق. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 
	دجاج مشوي	800 جم – 2.5 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى.	1 
	قطع الدواجن	1 دفعة	ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية. استخدم الرف السلكي في المستوى 2 وصينية الخبز مع كوب واحد من الماء في المستوى 1 لجمع جواهر الطعام.	2 
	صدر الدواجن على البخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 
	دجاج مقلي بالبقسماط	100 – 500 جم	ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 

الملحقات	الشبكة السلكية	صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	صينية تجمع القطرات / صينية الخبيز	حاوية مقاومة للحرارة والميغاواط	مجسم الطعام	الجزء السفلي لجهاز الطهي بالبخار وغطاء	لجهاز الطهي بالبخار بالكامل	صينية إعداد المقرمشات Crisp
----------	----------------	----------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	-------------	--	-----------------------------	-----------------------------

الفئة	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظات	الملحقات
أسماك	سمك كامل مشوي	-	ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة.	1 +  + 
	السمك الكامل مطهي البخار	-	أضف حوالي 100 جرام من الماء في قاع سلة البخار ثم ضع السمك في منتصف سلة البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 + 
	ستيك سمك مشوي	200 – 800 جم	ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة.	1 + 
	فيلية السمك المطهو على البخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي البخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 + 
	بلح البحر المطهو على البخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي البخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 + 
	جمبري مطهو على البخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي البخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 + 
	السمك ورقائق البطاطس [*]	1-3 قطع	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات وقم بتدوير السمك المخلو والبطاطس. فكر في حوالي 100 جم من السمك و 100 جم من رقائق البطاطس لكل حصة.	1 + 
	الماكولات البحرية المقلية [*]	200 – 800 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 + 
	أصابع السمك [*]	200 – 800 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات Crisp. للحصول على نتائج مثالية، سيطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 + 
	البطاطس المشوية	300 جم – 1 كجم	تقطع إلى قطع وتُتبّل بالزيت والملح وتُنكه بالأعشاب. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. للحصول على نتائج مثالية، سيطلب منك أثناء الطهي تحريك الطعام.	1 + 
خضروات	خضار محشو	600 جم – 2.0 كجم	أخرج محتوى الخضروات واملأها بخليط من جسم الخضروات نفسها بالإضافة إلى اللحم المفروم والجبن المبشور. تبّل بالثوم والملح ونكهها بالأعشاب حسب الرغبة.	1 + 
	جراتان البطاطس	400 جم – 1.5 كجم	صف البرجر النباتي وضعه في وعاء أكبر. تبّل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن على القمة.	1 + 
	قطع البطاطس المطهية بالبخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي البخار. قم بالتقطيع إلى قطع وتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 + 
	الخضروات الجذرية المطهية بالبخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي البخار. قم بالتقطيع إلى قطع وتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 + 
	الخضروات اللينة المطهية بالبخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي البخار. قم بالتقطيع إلى قطع وتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 + 
	قطع فواكه مطهية بالبخار	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي البخار. قم بالتقطيع إلى قطع وتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 + 
	الخضروات المطهية بالبخار [*]	-	أضف حوالي 100 جم من الماء في قاع جهاز الطهي البخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي البخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء.	1 + 
	البطاطس المقلية [*]	200 – 600 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 + 
	كروكيت البطاطس [*]	200 – 600 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 + 
	فلفل مقلي	100 – 500 جم	قم بالتقطيع وتبّل بالزيت. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 + 

الملحقات	الشبكة السلكية	صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز	حاوية مقاومة للحرارة والميغاواط	مجس الطعام	الجزء السفلي لجهاز الطهي البخار وغطاء: البطاطس الكامل: المقرمشات Crisp	لجهاز الطهي	صينية إعداد
----------	----------------	----------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	------------	--	-------------	-------------

الفئة	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظات	الملحقات
مخبوزات مالحة	شطائر الخبز	400 جم – 1.0 كجم	حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن.	1 +
	البيتزا	400 جم – 1.2 كجم	جهز عجينة البيتزا تبعًا لوصفتك المفضلة. اتركه ليترفع باستخدام الوظيفة المختارة في الفرن. افرد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. أضف الطبقة العلوية حسب رغبتك.	2
	البيتزا [*]	250 – 700 جم	احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم.	1 +
مخبوزات حلوة	كعكة مالحة	800 جم – 1.5 كجم	ضع طبق الفطير المخصص لكميات 8-10 مع العجينة وأثقبه بالشوكة. املا العجينة وفقا لوصفتك المفضلة.	1 +
	الكعك الأسفنجي	400 جم – 1.2 كجم	حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنه والمدهونه.	1 +
	كعكة ماربل	400 جم – 1.2 كجم	قم بتحضير عجينة كعكة ماربل تبعًا لوصفتك المفضلة. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنه والمدهونه.	2
	كعك الموفين	1 دفعة	قم بتحضير مجموعة من 16-18 قطعة تبعًا لوصفتك المفضلة واملأ بها قوالب الورق. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبز.	2
	كعك	1 دفعة	اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة ملحّة، 200 جم من السكر، بيضتين. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتمديد العجين بشكل متساوي وقم بتشكيله كما ترغب. ضع الكعك على صينية الخبز.	2
	براونيز	1 دفعة	جهز تبعًا لوصفتك المفضلة. افرد العجينة على صينية الخبز المغطاة بورق الخبز.	1
	شترودل	1 دفعة	قم بتحضير خليط من قطع التفاح، جوز الصنوبر، القرفة وجوز الطيب. ضع بعض من الزبدة في وعاء، وقم بنثر السكر وقم بالطهي لمدة تتراوح من 10-15 دقيقة. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي.	2
الببيض	فطيرة التفاح	-	ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي يفتات الخبز لامتصاص العصير من الفاكهة. ثم املاها بالفاكهة الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر و القرفة. قم بفرد قطع العجينة الصغيرة بحيث تشكل غطاء، وقم بسد الحواف ودهن بيضا بالفرشاة.	1 +
	بيض مخفوق	2 – 10 قطع	قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعًا لوصفتك المفضلة. للحصول على نتائج مثالية، سيطلب منك أثناء الطهي تحريك الطعام.	1 +
	الفشار	-	ضع الطعام دائمًا على الرف السلكي مباشرة. افتح كيسًا واحدًا فقط في كل مرة. تستخدم هذه الدورة مستشعرات: لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.	1 +
وجبات خفيفة	ناجتس الدجاج [*]	200 – 700 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 +

								الملحقات
صينية إعداد المقرمشات Crisp	لجهاز الطهي بالبخار بالكامل	الجزء السفلي لجهاز الطهي بالبخار وغطاء	مجس الطعام	حاجية مقاومة للحرارة والميغاواط	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز	صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	الشبكة السلكية	

جدول VIDE SOUS MW

تتيح لك هذه الوظيفة طهي اللحوم والأسماك والخضروات والفواكه، وتحقيق نتائج الطهارة. تحقق من جدول الطهي هذا لاستخدام الوظيفة بشكل صحيح.

حدد فئة الطعام الذي تريد طهيه واتبع الإعدادات المقترحة. حدد وزن الطعام (ودرجة حرارة الطهي للحوم البقر فقط) واتبع مؤشرات السُمك إن وجدت. أدخل وقت الطهي المقترح: هذا هو وقت الطهي المحدد لنوع الطعام وكميته وسيبدأ بعد مرحلة الاستشعار التي يقوم فيها الفرن بإحضار الطعام إلى حالة درجة الحرارة المثالية لبدء الطهي لضمان الأداء الأمثل. ستكون مرحلة الاستشعار أطول بالنسبة للأوزان الأثقل. لتخطيط وجباتك بشكل أفضل، استخدم العمود الموجود في الجدول الذي يشير إلى الأوقات التقريبية لمرحلة الاستشعار. استخدم حقيبتين كحد أقصى تحتويان على كميات مماثلة من الطعام وحدد الوزن الإجمالي للثنتين في الوظيفة.

تذكر أن أوقات الطهي المقترحة تشير إلى الأطعمة المبردة. تعتمد النتائج على جودة المكونات وآداب النظافة الجيدة. يفضل استخدام الأطعمة الطازجة وعالية الجودة للحصول على أفضل النتائج. لا تستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين الطعام. ضع الطعام مفرغاً من الهواء على الرف السلبي عند المستوى 1. لا تضع الأكياس فوق بعضها البعض لضمان توزيع الحرارة بالتساوي.

الوصفة	الطعام	السُمك (غير قابل للاختبار)	الوزن (قابل للاختبار)	درجة الحرارة [°C]	مرحلة الاستشعار (وقت الوصول إلى درجة الحرارة - غير قابل للتحرير)	زمن الطهي *
لحم بقر	قطيعات طرية (تندرلوين)	2 - 3 سم	100 - 250 جم	60 - 65	25 - 45 دقيقة	40 - 60 دقيقة
		4 - 5 سم	275 - 500 جم		50 - 70 دقيقة	70 - 120 دقيقة
	قطيعات متماسكة (لحم الكتف)	2 - 3 سم	100 - 250 جم	65 - 70	25 - 45 دقيقة	60 - 80 دقيقة
		4 - 5 سم	275 - 500 جم		50 - 70 دقيقة	70 - 120 دقيقة
لحم دسم	قطيعات طرية (تندرلوين)	3 - 5 سم	100 - 250 جم	-	30 - 50 دقيقة	40 - 60 دقيقة
		3 - 5 سم	275 - 500 جم	-	55 - 75 دقيقة	70 - 90 دقيقة
	قطيعات متماسكة (الكتف)	2 - 3 سم	100 - 250 جم	-	30 - 50 دقيقة	50 - 80 دقيقة
		4 - 5 سم	275 - 500 جم	-	55 - 75 دقيقة	90 - 120 دقيقة
أسماك	دهني (سالمون)	2 - 3 سم	100 - 250 جم	-	20 - 40 دقيقة	40 - 60 دقيقة
		4 - 5 سم	275 - 500 جم	-	45 - 65 دقيقة	40 - 60 دقيقة
	لحم قليل الدهن (سمك القد)	2 - 3 سم	100 - 250 جم	-	20 - 40 دقيقة	30 - 60 دقيقة
		4 - 5 سم	275 - 500 جم	-	45 - 65 دقيقة	30 - 60 دقيقة
خضروات	جزور (البطاطس والجزر)	قطع	100 - 225 جم	-	10 دقائق	5 دقيقة
			250 - 350 جم	-	15 دقيقة	10 دقائق
			375 - 500 جم	-	20 دقيقة	15 دقيقة
	طري (هليون، كوسة)	كاملة، قطع	100 - 225 جم	-	10 دقائق	3 دقيقة
			250 - 350 جم	-	15 دقيقة	8 دقيقة
			375 - 500 جم	-	20 دقيقة	12 دقيقة
الفواكه	التفاح والكمثرى والأناناس	قطع، ويدجات	100 - 250 جم	-	35 دقيقة	5 دقيقة
			275 - 500 جم	-	45 دقيقة	5 دقيقة

* زمن الطهي: تشير القيم المنخفضة إلى انخفاض الأوزان والنضج؛ تشير القيم الأعلى إلى أوزان أعلى ونضج أعلى.

كيفية الطهي حسب طريقة الطهي

لزيادة سهولة استخدام المنتج، تقوم القوائم التالية بتجميع جميع الوظائف التي تشترك في نفس طريقة الطهي والموجودة بالفعل في القوائم مقسمة حسب الطعام.

الوصفات المقرمشة Crisp

تتيح لك طريقة الطهي المقرمشة تحقيق نتائج مثالية باللون الذهبي تلقائيًا في الجزء العلوي والسفلي من الطعام. هناك حاجة دائمًا إلى طبق مقرمشات Crisp. لتحقيق أفضل نتائج من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

وصفات قلي المقرمشات Crisp Fry

تجمع طريقة الطهي المقرمشة Crisp Fry بين جودة وظيفة المقرمشة وخصائص دوران الهواء الدافئ. فهي تحقق نتائج قلي مقرمشة ولذيذة، مع انخفاض ملحوظ في كمية الزيت المطلوبة للقلي، مقارنة بالطريقة التقليدية في الطهي. هناك حاجة دائمًا إلى طبق مقرمشات Crisp. لتحقيق أفضل نتائج من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

وصفات الطهي ببخار الميكروويف

تتيح لك طريقة الطهي ببخار الميكروويف تحقيق أفضل النتائج، على غرار طريقة الطهي التقليدية بالبخار، ولكن بطريقة أسهل وأسرع. ملحق جهاز الطهي بالبخار مطلوب دائمًا. لتحقيق أفضل نتائج من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني أو شاشة الفرن.

كيفية استخدام شاشة اللمس

للتأكيد أو التأكيد:
اضغط على الشاشة لاختيار القيمة أو بند القائمة المرغوب.



للتصفح خلال القائمة أو الجدول:
قم بتحريك أصابعك عبر وحدة العرض للتصفح خلال العناصر أو القيم.



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. اختيار تفضيلات اللغة

يلزم ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة.

Language

☐ български

☐ Hrvatski

☐ Čeština

Next

- قم بالتحريك عبر الشاشة للتصفح خلال قائمة اللغات المتاحة.
- اضغط على اللغة المطلوبة.
- يمكنك تغيير اللغة مؤخرًا من خلال فتح قائمة الإعدادات.

2. ضبط الوقت والتاريخ

- 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.

3. ضبط استهلاك الطاقة

تم برمجة الفرن ليستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلوواط (16 أمبير): في حالة كان الإمداد بالطاقة الكهربائية منخفض في المنزل، فإنه سيتعين عليك خفض هذه القيمة (13 أمبير).

- اضغط على القيمة بالجانب الأيمن لاختيار القدرة الكهربائية.
- اضغط على "ما يرام" لإتمام الإعداد الأولي.

4. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تمامًا. 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 الفرن وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الموقد حتى درجة 200 °م لمدة ساعة تقريبًا، باستخدام وظيفة "Fast preheat" (الإحماء السريع). اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح. يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

لتشغيل الفرن، اضغط على [⏻] أو المس أي موضع على الشاشة. تتيج لك الشاشة الاختيار بين الأوضاع اليدوية والأوضاع التلقائية.



- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.
- تصفح لأعلى أو لأسفل لاستكشاف القائمة.
- اختر الوظيفة المرغوبة من خلال الضغط عليها.

وظيفة JET START [⏻]

عندما يتوقف الفرن، اضغط على [▶] لتفعيل الطهي بينما وظيفة الميكروويف مضبوطة على القدرة الكاملة (1000 واط) لمدة 30 ثانية.

2. ضبط الوظائف اليدوية

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

طاقة الميكروويف / درجة الحرارة / مستوى الشواء

- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.
- وفقًا للوظيفة المحددة، يمكنك تنشيط أو إلغاء تنشيط التسخين المسبق باستخدام مفتاح تبديل محدد.

المدة

لا يلزمك ضبط مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويًا. في النمط الموقوت، تقوم الفرن بعملية الطهي طوال المدة التي تم تحديدها. عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائيًا.

- لتعيين المدة، انقر فوق قسم الوقت أو "ضبط وقت الطهي" بعد الضغط على بدء.
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.
- اضغط على "التالي" للتأكيد.

لإلغاء مدة محددة أثناء الطهي وبالتالي إدارة نهاية الطهي يدويًا، يمكنك النقر على قيمة المدة وتعيين "0" أو يمكنك فتح قائمة النقاط الثلاث (⋮) وتعديل وقت الطهي.

إذا كنت تريد إيقاف الدورة، افتح قائمة النقاط الثلاث وحدد "إيقاف الطهي".

3. ضبط الأوضاع التلقائية

تمكنك الأوضاع التلقائية من إعداد مجموعة واسعة من الأطباق، اختر من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائيًا عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.

علاوة على ذلك، بفضل المستشعر المخصص الذي يحدد محتوى الرطوبة في الطعام، حيث تتيج لك بعض وظائف الأوضاع التلقائية AUTO MODES الوصول إلى طهي مثالي لأي نوع طعام دون أي إعداد: يقوم المستشعر بإيقاف الطهي في الوقت المثالي. أثناء الدقائق

الأخيرة المتبقية للطهي، يظهر العد التنازلي على وحدة العرض، للإشارة إلى الوقت المتبقي للطهي.

- اختر الوصفة من القائمة.

يتم عرض الوظائف حسب فئات الطعام في قائمة "AUTO MODES" (انظر الجداول ذات الصلة).

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

4. ضبط تأخير وقت البدء

يمكنك تأخير عملية الطهي قبل بدء تشغيل الوظيفة: سيبدأ تشغيل الوظيفة في الوقت الذي تختاره مقدمًا.

- اضغط "تأخير" لضبط وقت البدء الذي تريده. يمكنك إما تحديد وقت البدء أو الوقت الذي تريد أن يصبح فيه الطعام جاهزًا وفقًا للوظائف المحددة.
- بمجرد ضبط التأخير المطلوب، اضغط على "ضبط" لبدء وقت الانتظار.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائيًا بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.
- برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجيًا، مما يعني إطالة أمانة الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي.
- لتنشيط الوظيفة على الفور وإلغاء وقت التأخير المبرمج، انقر فوق "تخطي التأخير".

5. بدء الوظيفة

- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتفعيل الوظيفة.
- إذا كان الفرن ساخنًا، والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.
- يمكن استكشاف جميع الخيارات المتاحة للتعديل من خلال فتح قائمة النقاط الثلاث (⋮) في الجزء السفلي الأيسر من الشاشة.



يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها بالضغط على [⏻].

6. التسخين المسبق

إذا تم تفعيلها مسبقًا، تُشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستصدر إشارة صوتية وستشير الشاشة إلى أن "الفرن جاهز".

- افتح الباب.
- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب واضغط على زر "ابدأ الآن" أو زر "بدء" [▶] 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 مؤقتًا. لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.
- يمكنك تغيير الإعداد الافتراضي لخيار التسخين المسبق لوظائف الطهي التي تتيح لك القيام بذلك يدويًا.
- اختر الوظيفة التي تسمح لك باختيار وظيفة الإحماء يدويًا.
- استخدم مفتاح التبديل المخصص للتسخين المسبق في الجزء السفلي الأيمن من الشاشة لتنشيط أو إلغاء تنشيط التسخين المسبق. سيتم ضبطه كخيار افتراضي.

7. TURN OR CHECK FOOD (قم بقلب الطعام أو تحقق منه)

- ستتطلب بعض الأوضاع التلقائية قلب الطعام أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به.
- افتح الباب.
- قم بتنفيذ الإجراء فوراً عقب ظهوره على وحدة العرض.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "بدء" لاستئناف الطهي.
- وبنفس الطريقة، في آخر 5% من وقت الطهي، قبل انتهاء الطهي، يطالبك الفرن بفحص الطعام.
- تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به.
- فحص الطعام
- أغلق الباب، ثم اضغط على "بدء" لاستئناف الطهي.

8. انتهاء الطهي

- وتصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي. من خلال بعض الوظائف، فور انتهاء الطهي يمكنك تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.
- اضغط على "+" 5 دقائق لإطالة فترة الطهي
- اضغط على "إضافة إلى المفضلة" لحفظه كمفضلة.

9. المفضلات

- تحفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفة المفضلة لديك.
- يتعرف الفرن تلقائيًا على أكثر الوظائف استخدامًا. بعد عدد معين من الاستخدام، سيتم تنبيهك إلى إضافة الوظيفة إلى المفضلات.

كيفية حفظ الوظيفة

- بمجرد انتهاء الوظيفة، انقر فوق "إضافة إلى المفضلة" لحفظها كمفضلة. سيتمكنك هذا من استخدامها سريعاً في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها.

فور الحفظ

- تعرض قائمة المفضلات، اضغط على ♥ : سيتم إدراج جميع الوظائف المحفوظة في هذه القائمة. اضغط على "بدء" لتنشيط وظيفة الطهي المحددة.

تغيير الإعدادات

- في شاشة المفضلات، يمكنك إضافة صورة أو اسم لكل مفضلة لتخصيصها بالمفضلات الخاصة بك.
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على أيقونة النقاط الثلاث ⋮ في الزاوية اليمنى العليا.
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات التي قمت بإجرائها.
- إذا كنت تريد إزالة وظيفة معينة ستجد في هذه القائمة خيار "حذف المفضلة".

10. 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.

كتم الصوت

- لتشغيل أصوات جهازك أو إيقاف تشغيلها بسرعة.
- يمكن إدارة إعدادات مستوى الصوت المحددة الأخرى في قائمة التفضيلات، ضمن الصوت ومستوى الصوت.

وظيفة SMART CLEAN

- عملية إطلاق بخار الماء أثناء دورة التنظيف الخاصة هذه عن طريق خفض درجة حرارة من شأنه تيسير إزالة الاتساخات. قم بتنشيط الوظيفة والفرن بارد.

- اضغط ▶ لتنشيط الوظيفة: ستطلب وحدة العرض منك تنفيذ جميع الإجراءات اللازمة للحصول على أفضل نتائج تنظيف.

- يرجى ملاحظة: نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سيئة على نتيجة التنظيف النهائية.

- ستبدأ رسالة خاصة في الوميض على وحدة العرض بمجرد انتهاء الدورة. اترك الموقد ليبرد ثم امسح الأسطح الداخلية وجففها بقطعة قماش أو إسفنجة.

التفضيلات

- لتغيير إعدادات الفرن المتعددة، قم باختيار وضع السبب وإيقاف تشغيل "وضع العرض التوضيحي".

معلومات

- للحصول على مزيد من المعلومات حول المنتج.

مجس الطعام



اللحوم: أدخل المجس عميقًا في اللحم، وتجنب العظام والمناطق الدهنية. أما بالنسبة إلى الطيور، أدخل المجس بشكل طولي في منتصف الصدر وتجنب منطقة التجويف.

أسماك (سمكة كاملة): ضع الطرف في الجزء الأكثر سمكًا، وتجنب الأشواك.

وظائف الأوضاع التلقائية من أجل إجراء طهي مضبوط بالمجس لهذه الأنواع من الطعام. في حالة استخدام المجس عند الطهي بوظائف الأوضاع التلقائية AUTO MODES، سيتم إيقاف الطهي تلقائيًا عندما تبلغ الوصفة المختارة درجة الحرارة الداخلية المثالية، من دون الحاجة لضبط درجة حرارة الفرن.

يتيح لك المجس قياس درجة الحرارة الداخلية لأنواع طام مختلفة أثناء الطهي لضمان وصوله لدرجة الحرارة المثالية. تختلف درجة حرارة الفرن وفقًا للوظيفة التي تم اختيارها، ولكن يتم برمجة الطهي دائمًا لكي ينتهي فور بلوغ درجة الحرارة المحددة. ضع الطعام داخل الفرن وقم بتوصيل مجس الطعام بالمقبس. حافظ على ابتعاد المجس من مصدر الحرارة قدر الإمكان. أغلق باب الفرن. يمكنك الاختيار من الدليل (حسب طريقة الطهي) ووظائف الأوضاع التلقائية AUTO MODES (حسب نوع الطعام) عند اتاحة أو ضرورة استخدام المجس.

فور بدء وظيفة الطهي، سيتم إلغاؤها عند إزالة المجس. افصل وأزل المجس دائمًا من الفرن عند إخراج الطعام.

استخدام مجس الطعام

ضع الطعام في الفرن وقم بتوصيل القابس عبر إدخاله في الوصلة الموجودة على الجانب الأيمن من حيز الطهي الموجود بالفرن. تأكد من أن الكابل لا يلامس عنصر التسخين العلوي أثناء الطهي.

تنبيه!

- أدخل الملحقات فقط على ارتفاعاتها المخصصة لها. قد يتشكل شرر ويؤدي إلى تلف حجرة الطهي.
- تلف الجهاز نتيجة لتكوين الشرر.
- لا تستخدم صواني الألومنيوم في الجهاز.
- يؤدي تشغيل الجهاز بدون طعام داخل حجرة الطهي إلى التحميل الزائد.
- لا تقم مطلقًا بتشغيل فرن الميكروويف دون وضع الطعام فيه أولاً. الاستثناء الوحيد المسموح به هو الاختبار القصير للأطباق.

- اتبع هذه التعليمات عند استخدام الميكروويف.
- في حالة ملامسة المعدن لجدار حجرة الطهي، يحدث شرر يمكن أن يؤدي إلى تلف الجهاز أو تدمير الزجاج الداخلي للباب.
- يجب أن تبقى المكونات المعدنية، مثل ملاعق الشاي الموجودة في الأكواب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران حجرة الطهي ومن داخل الباب. الملحقات الموضوعة مباشرة فوق بعضها البعض تولد شرارة.

نصائح مفيدة

إذا تم تقلبيه 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 سوائل الطفل في وعاء الطعام أو الزجاجاة الخاصة بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام. وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفاذي خطر الإصابة بحروق أو اكتواءات. تأكد من إزالة غطاء الوعاء أو حلقة الزجاجاة قبل التسخين.

الكعك والخبز

نوصي باستخدام الوظيفة "Forced Air" (دفع الهواء) للكيك والمنتجات المخبوزة، ونوصي باستخدام الوظيفة "Convection bake" (الخبز بالتوزيع الحراري) للكيك الذي يحتوي على حشو سائل. كبديل لذلك اختر الوظيفة "Forced Air + microwave" (دفع الهواء + الميكروويف) لتقصير وقت الطهي، مع ضبط الميكروويف على أقصى قدرة ممكنة 160 واط للحفاظ على المنتجات طرية وعطرة. مع الوظيفة "Forced Air" (دفع الهواء) والوظيفة "Convection bake" (الخبز بالتوزيع الحراري)، استخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها على الشبكة السلكية الموردة.

اللحوم والأسماك

للحصول على سطح محمر بسرعة مع الحفاظ على طراوة اللحم وعصارته من الداخل، نوصي باستخدام وظائف تدمج بين التسخين الحراري والطهي بالميكروويف. للحصول على أفضل نتائج طهي ممكنة قم بضبط مستوى قدرة الميكروويف على القيمة 160 واط.

نصائح الطهي باستخدام فرن الميكروويف

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 السلكية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضعها في الفرن لغرض الطهي بالميكروويف. ينبغي قطع أو وخز الرقاقة البلاستيكية بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظراً 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.

FROZEN FOOD (الطعام المجمد)

للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد مباشرة على الرف السلكي. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف المناسب لفرن الميكروويف. يذوب تجمد الطعام المسلووق والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل

التنظيف والصيانة

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر. يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف. لا تستخدم أبداً أجهزة تنظيف بالبخار. ارتد قفازات واقية

الأسطح الخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.
- قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

الملحقات

- انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.
- يمكن غسل جهاز الطهي بالبخار إما يدوياً أو في غسالة الصحون.
- لا تنظف مجس الطعام وصينية المقرمشات Crisp في غسالة الصحون.
- 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.

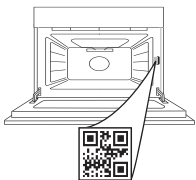
تحري الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
الفرن يحدث ضجيجاً رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم.	خلل ببرمجيات الجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F". اضغط على  ، اضغط على "معلومات" ثم اختر "إعادة ضبط المصنع". سيتم حذف جميع الإعدادات التي تم حفظها.
تعرض الشاشة F3E3.	المجس غير متصل بشكل جيد أو قد لا يقوم بالاتصال بشكل صحيح.	أولاً قم بفحص المجس، إذا تم إدخاله بشكل صحيح ولكن الخطأ استمر، فيرجى الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع. قم بإبلاغ الخطأ الذي يظهر على الشاشة.
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" (وضع الاستعراض) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختار "Off" (إيقاف).

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

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu/docs
- 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.

©/TM/© 2025 Whirlpool. تم الإنتاج بموجب ترخيص.



400020023951

Whirlpool