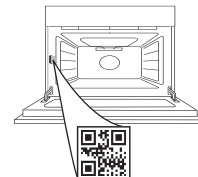




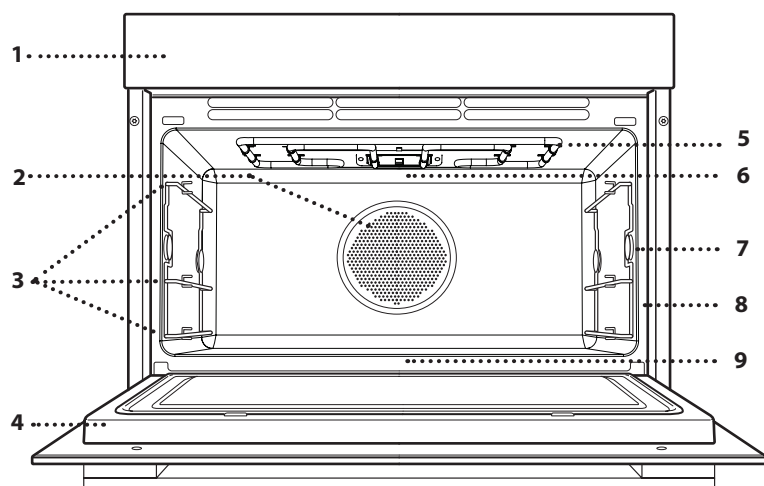
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



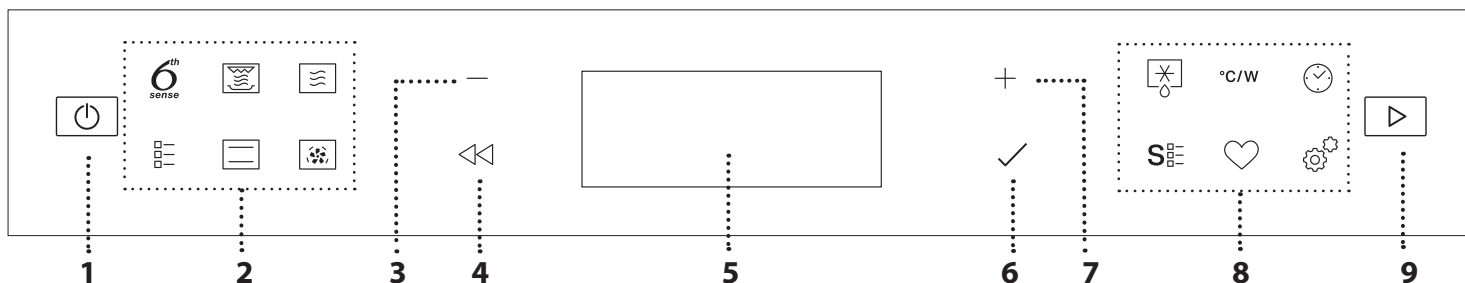
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Cavity Fan (not visible) and Circular heating element (not visible)
3. Ladder racks (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Meat probe insert point (if present)
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

### 2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

### 3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

### 4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

### 5. DISPLAY

### 6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

### 7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

### 8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions, settings and favorites.

### 9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

# ACCESSORIES

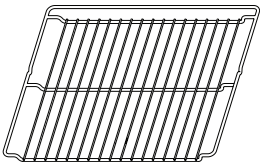
Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

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.

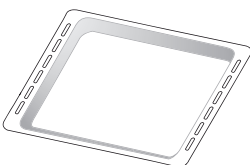
Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle

## WIRE SHELF



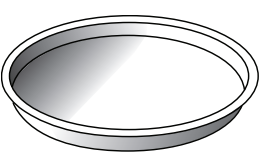
The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves place the wire shelf always on level 1 (the lower one). You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat and microwaves.

## BAKING TRAY



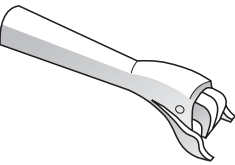
The baking tray is suitable for all cooking modes except for "Microwave" functions. Can be used to cook all kind of foods without container. Use it to collect the cooking juices, placing it below the wire shelf.

## CRISP PLATE



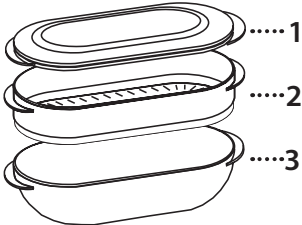
Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the wire shelf and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate. Place the silicone feet between the bars of the wire shelf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

## 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.

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

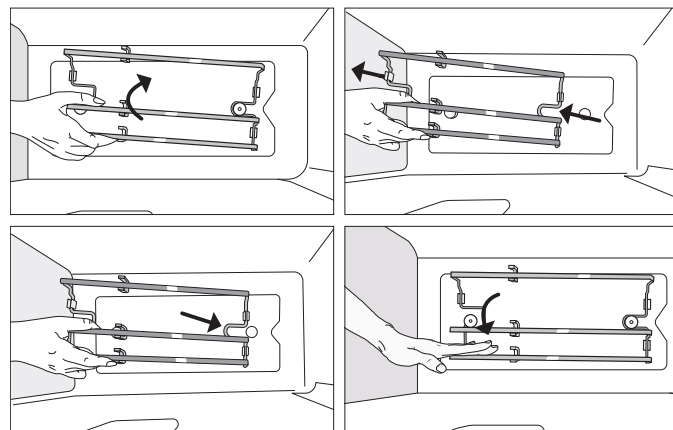
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

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.

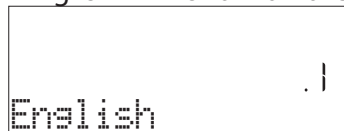
1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it upwards to extract it from the frontal support while rotating on the rear support, then slide out the whole part from the cavity.
2. To reposition the ladder racks, slide the back part onto the rear support. Then,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




## FIRST TIME USE

### 1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.



Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require.  
Press ✓ to confirm your selection.


Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

### 2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press + or – to set the current hour and press ✓ : The two digits for the minutes will flash on the display. Press + or – to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

## FUNCTIONS

### 6<sup>th</sup> SENSE FUNCTIONS


With the 6th Sense functions, 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.

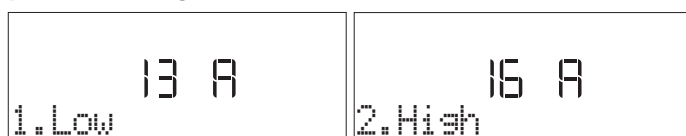
To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

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.

Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).

### 3. SET 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 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Select POWER in SETTINGS menu available by pressing  and select desired power setting.



### 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. Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled. 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.

6<sup>th</sup> SENSE REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish 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]	400g - 1.5 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
Soup	100 - 800 g	Heat uncovered in a single container.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.







6<sup>th</sup> SENSE MELT & SOFT








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.

6<sup>th</sup> SENSE COOK 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	Note	Accessory
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 each portion of rice.	1  + 







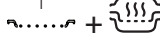

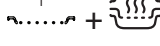

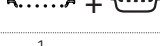

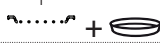



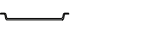


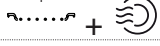










ACCESSORIES							
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate



















Category	Food	Weight/portions/ pieces	Note	Accessory
MEAT	Roast Beef	800 g - 1.7 kg	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.	 + 
	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.	 + 
	Roast Pork	800 g - 2.0 kg	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.	 + 
	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.	 + 
	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.	 + 
	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.	 + 
	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.	 + 
	Poultry Breast Steamed	100 - 500 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	 + 
FISH	Breaded Fried Chicken	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	 + 
	Roasted Whole Fish	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer.	 + 
	Fish Steak Roasted	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	 + 
	Fish Fillets Steamed	100 - 500 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	 + 
	Fish and Chips [frozen]	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.	 + 
	Fried Seafood [frozen]	200-600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	 + 
	Fish Fingers [frozen]	200-600 g	Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	 + 

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

Category	Food	Weight/portions/ pieces	Note	Accessory
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1.0 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  + 
	Roots Vegetables Steamed	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Soft Vegetables Steamed	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Vegetables Steamed [frozen]	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Potatoes Fried [frozen]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Pepper Fried	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
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 [frozen]	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  + 
	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 
	Apple Pie	800 g - 1.5 kg	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  + 
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1 

Category	Food	Weight/portions/pieces	Note	Accessory
EGGS & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time.	1 
	Chicken Nuggets [frozen]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Onion Rings [frozen]	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container.	1  + 

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



## CRISP MENU

### 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.



## MICROWAVE

Use microwave function only with food or beverages inside to preserve the correct functionality of the product.

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.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
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	500	10 - 12
Cook	Meat loaf	600	15 - 25

## OTHER FUNCTIONS MENU

### TRADITIONAL FUNCTIONS

#### 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

#### TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

#### 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

#### MW COMBI FUNCTIONS

##### 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 + 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 + 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 + 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.

## CONVENTION 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.



## 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



## 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.



## 6<sup>TH</sup> 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 Whirlpool function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination with this function, directly placed on wire shelf.

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

## 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 yoghurt.

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.

### HYDRO SELF CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

### 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 (1.5-2kg) in a pan to be placed on the wire shelf at level two. Prepare 6-10 chicken drumsticks with diced potatoes (500-800g) 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

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

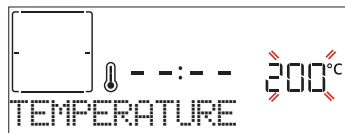
The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu. To select a function contained in a menu, press  $+$  or  $-$  to select the desired one, then press  $\checkmark$  to confirm.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

### 2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing  $\ll$  allows you to change the previous setting again.

#### TEMPERATURE / POWER



When the value flashes on the display, press  $+$  or  $-$  to change it, then press  $\checkmark$  to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

The microwave power or the grill level can be set in the same way.

There are defined three power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).



Please note: Once the function has been activated, the

3. Prepare pesto lasagna or cannelloni according to your preference (1.5-2kg) in a metal or pyrex tray to be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish fillets in foil (700-900g) with sliced vegetables (600-900g) 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.

### OTHER FUNCTIONS



#### MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



#### FAVORITES

For retrieving the list of 9 favorite functions.



#### SETTINGS

For adjusting the oven settings.

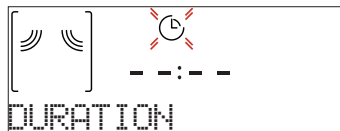
When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute.


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.


temperature can be changed using  $+$  or  $-$ .


When combined with other functions, microwave power will be reduced to 500 W max.

#### DURATION




When the  icon flashes on the display, press  $+$  or  $-$  to set the cooking time you require and then press  $\checkmark$  to confirm.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : press  $+$  or  $-$  to amend it and then press  $\checkmark$  to confirm.

In not-microwave functions you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press  $\checkmark$  or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

#### END TIME (START DELAY)

In functions which do not activate the microwave such as "Conventional" or "Forced air", once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwaves functions the end time is equal to the duration. The display shows the end time while the  icon flashes.



Press  $+$  or  $-$  to set the time you want cooking to end, then press  $\checkmark$  to confirm and activate the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: 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 expected. During the waiting time, you can press **+** or **-** to amend the programmed end time or press **⏮** to change other settings. By pressing **🕒**, in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

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

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

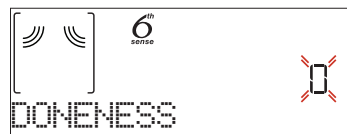
#### WEIGHT / PORTIONS / BATCH / PIECES



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press **+** or **-** to set the required value then press **✓** to confirm.

#### DONENESS

In some 6<sup>th</sup> Sense functions it is possible adjust the doneness level.



When prompted, press **+** or **-** to select the desired level from rare (-1) to well done (+1). Press **✓** or **▶** to confirm and start the function.

### 4. ACTIVATE THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press **▶** to activate the function.

During the delay phase, press **▶** to skip this phase and start the function immediately.

Please note: At any time you can stop the function that has been activated by pressing **⏻**.

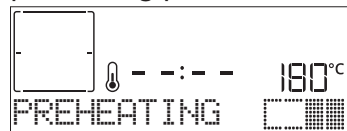
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press **⏮** to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

#### JET START

When the oven is switched off, press **▶** to activate cooking with the microwave function set at full power (950 W) for 30 seconds.

### 5. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added. At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing **✓** or **▶**.

Please note: 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 stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach by using **+** or **-**.

### 6. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

#### PAUSE

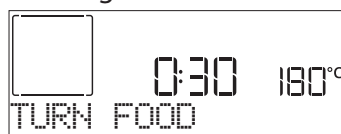
By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door and press **▶**.

Please note: During "6<sup>th</sup> Sense" functions open the door only when prompted.

#### ADD OR TURN FOOD

Some 6<sup>th</sup> Sense Cook recipes will require the food to be added after the preheating phase or ingredients to be added to complete cooking. In the same way, there will be prompts to turn or stir the food during cooking.



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

Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press **▶** to continue cooking.

Please note: When turning is needed, after 2 minutes, even if no action is performed, the oven will resume the cooking. The "ADD FOOD" phase last 2 minutes: if no action is taken, the function will be ended.

In the same way, near to the cooking completeness, the oven should ask you to check on food.

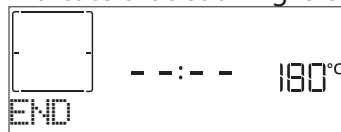


An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and press **▶** or **✓** to continue cooking.

Please note: Press **▶** to skip these actions. Otherwise, after a certain time with no action taken, the oven will continue cooking.

### 7. END OF COOKING

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

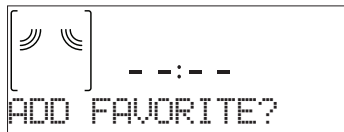


Press **▶** to continue cooking in manual mode (untimed) or press **+** to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.



## 8. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 20 of your favorite functions. Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 20 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press  $\checkmark$  otherwise, to ignore the request press  $\leftarrow$ . Once  $\checkmark$  has been pressed, press  $+$  or  $-$  to select the number position, then press  $\checkmark$  to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

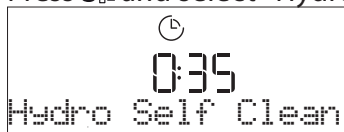
To call up the functions you have saved at a later time, press  $\heartsuit$ : The display will show your list of favorite functions.



Press  $+$  or  $-$  to select the function, confirm by pressing  $\checkmark$ , and then press  $\rightarrow$  to activate.

## 9. HYDRO SELF CLEAN FUNCTION

Press  $S_{\text{self clean}}$  and select "Hydro Self Clean" Function.



Press  $\rightarrow$  to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press  $\checkmark$  when done. Once all the steps have been completed, when required, press  $\rightarrow$  to activate the cleaning cycle.

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 and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

## 10. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press  $\odot$ : The  $\odot$  icon will flash on the display.

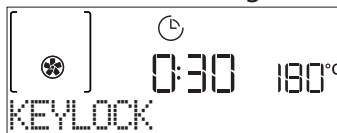


Press  $+$  or  $-$  to set the length of time you require and then press  $\checkmark$  to activate the timer.

An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time. Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press  $\text{on}$  to switch on the oven and then select the function you require. Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the  $\odot$  icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press  $\text{on}$  to stop the function that is currently active.

## 11. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold for at least three seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing  $\text{on}$ .

### 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.
- Do not combine the grill with the dripping pan.
- Insert accessories only at their respective heights. The universal drip tray or baking tray are not suitable for microwave operation only.
- Sparks could form and damage the cooking compartment.
- Use the supplied grill as a support base. The aluminum trays in the appliance can cause sparks. 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. When preparing microwave popcorn at too high a power, the door panel may crack due to overload.
- Never set the microwave power too high.
- Use a maximum of 600 watts.
- Always place the popcorn bag on a glass plate.

---

## 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.

- Activate the "Hydro Self Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

## 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.

## 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.

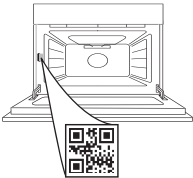
# TROUBLESHOOTING

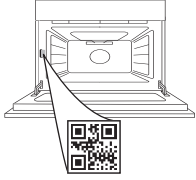
Problem	Possible cause	Solution
The display shows letter 'F' followed by a number or letter different from F4E1.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter 'F'.
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
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 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](https://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/© 2024 Whirlpool. Produced under license.





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](http://www.register10.eu)

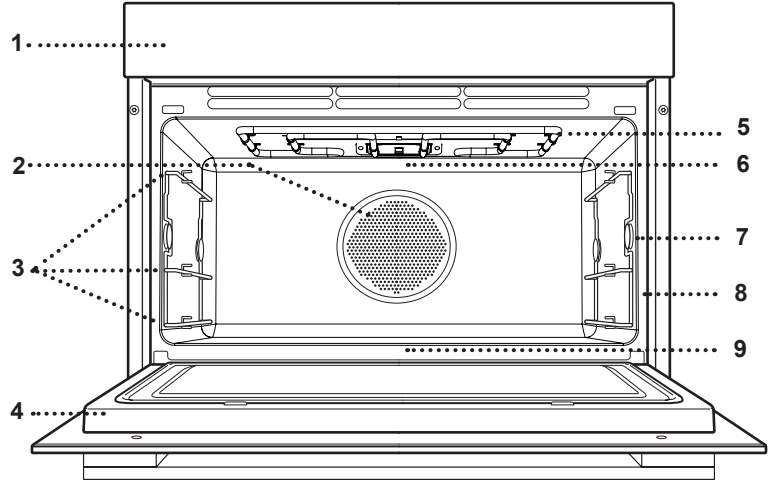


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

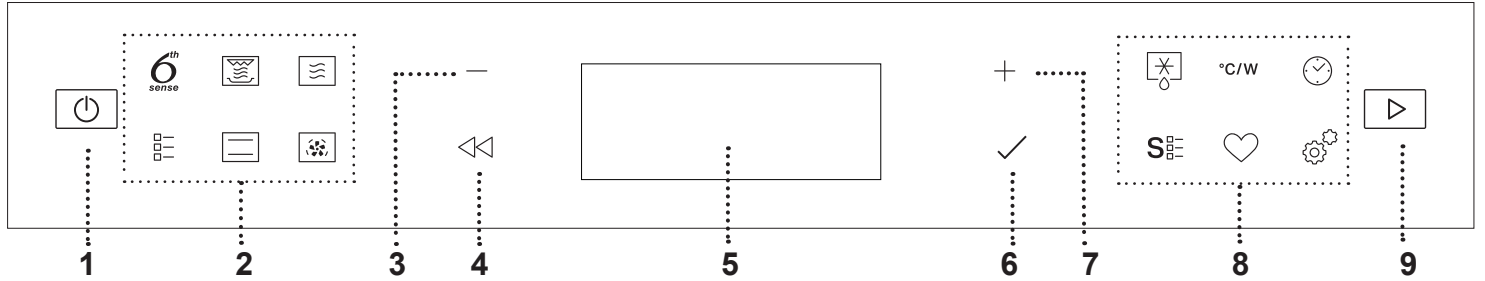


## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. مروحة التجفيف (غير مرئية) وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. الرفوف السلمية (المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي من الفرن)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي/الشواية
6. اللبنة
7. نقطة تركيب مقياس نضح اللحم (إن وجدت)
8. لوحة التمييز (لا تخلصها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



## وصف لوحة التحكم



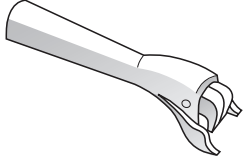
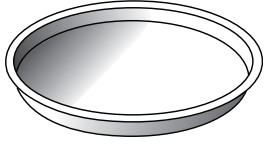
7. زر التنقل الموجب  
للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.
8. الدخول مباشرة إلى الخيارات / الوظائف  
للدخول السريع إلى الوظائف والإعدادات والمفضلات.
9. تشغيل  
لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة أو الأساسية.

4. رجوع  
للمعودة إلى الشاشة السابقة.  
أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.
5. الشاشة
6. تأكيد  
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

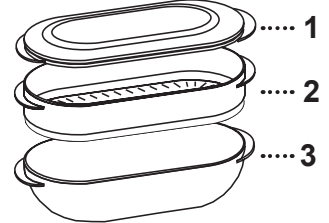
1. تشغيل / إيقاف  
لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى الوظائف الفعالة.
2. الدخول المباشر للوظائف / القائمة  
للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.
3. زر التنقل السالب  
للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.

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

مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP	صينية إعداد المقرمشات CRISP	صينية الخبز	الرف السلكي
			
يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.	للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة. يجب دائماً وضع لوح إعداد المقرمشات Crisp في منتصف الرف السلكي ويمكن تسخينه مسبقاً عندما يكون فارغاً، وذلك باستخدام الوظيفة الخاصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp. ضع أقدام السيليكون بين قضبان الرف السلكي لمزيد من الثبات.	صينية الخبز مناسبة لجميع أوضاع الطهي باستثناء وظائف "الميكروويف". يمكن استخدامها لطهي جميع أنواع الأطعمة بدون حاوية. استخدمه لتجميع عصير الطبخ، ضعيه أسفل الرف السلكي.	الرف السلكي مناسب لجميع أوضاع الطهي، بما في ذلك الطهي بالميكروويف. عند استخدام أجهزة الميكروويف، ضع الرف السلكي دائماً على المستوى 1 (المستوى السفلي). يمكنك وضع الطعام مباشرة على الشبكة السلكية أو استخدامها كدعامة لصواني الخبز أو صواني الكيك أو غيرها من أواني الموقد المقاومة للحرارة وموجات الميكروويف.

جهاز الطهي بالبخار\*  
(في بعض الموديلات فقط)



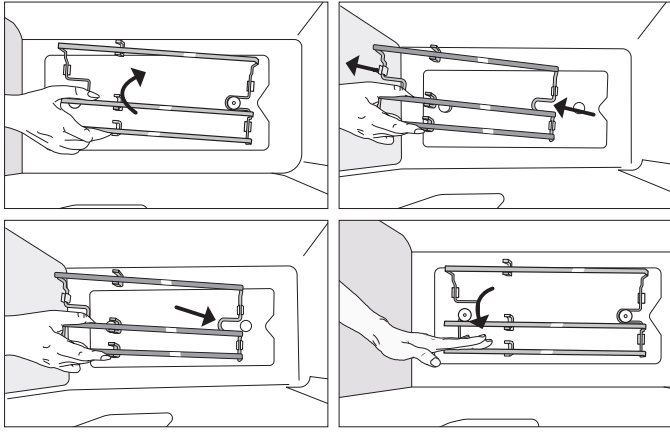
لطهي أطعمة بالبخار مثل الأسماك، الخضروات ضع هذه الأطعمة في السلة (2) واسكب ماء الشرب (100 مل) في قاع جهاز الطهي بالبخار (3) لتوليد الكمية الكافية واللازمة من البخار. لسلق أطعمة مثل البطاطس أو المعكرونة أو الأرز أو الحبوب، ضعها مباشرة في قاع جهاز الطهي بالبخار (لا يلزم استخدام السلة) واسكب ماء الشرب بما يناسب كمية الطعام الذي يتم طهيها. للحصول على أفضل نتائج، يتم تغطية جهاز الطهي بالبخار بالغطاء المورد (1). ضع جهاز الطهي بالبخار دائماً على الرف السلكي عند المستوى 1 واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المناسبة، أو مع وظيفة الميكروويف.

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

إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

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.

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



**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. إزالة الرفوف السلمية، أمسك الجزء الخارجي من الدليل بإحكام، ثم اسحبه لأعلى لاستخراجه من الدعامة الأمامية أثناء التدوير على الدعامة 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 الدعامة الأمامية.**

## الاستخدام لأول مرة

### 1. اختر اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English".

English

اضغط على + أو - لتصفح قائمة اللغات المتاحة واختيار اللغة التي تريدها.

اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن بعد ذلك تغيير اللغة من خلال اختيار "LANGUAGE" (اللغة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⌂.

### 2. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.

12:00  
CLOCK

اضغط على + أو - لضبط الساعات الحالية ثم اضغط على ✓ : سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض. اضغط على + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على ✓ للتأكيد.  
يرجى ملاحظة: قد تحتاج لضبط الوقت مرة أخرى بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الساعة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⌂.

## الوظائف

### 6th SENSE وظائف 6<sup>th</sup> sense

مع وظائف 6th SENSE، ما عليك سوى تحديد نوع ووزن أو كمية المواد الغذائية للحصول على أفضل النتائج. وسيقوم الفرن تلقائيًا بحساب الإعدادات المثالية ويستمر في تغييرها مع تقدم عملية الطهي.

لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني. نظرًا لتنوع الأطعمة، يتم ضبط مدة الطهي على درجة متوسطة. ننصح دائمًا بالتحقق من نضج الطعام من الداخل وفي حالة إطالة وقت الطهي للحصول على نضج مناسب.

تمنح بعض الدورات الأوتوماتيكية إمكانية ضبط مستوى طهي أقل أو أعلى من المستوى الافتراضي مسبقًا (راجع فقرة النضج في قسم الاستخدام اليومي).

### 3. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن ليعمل بمعدل استهلاك للطاقة يتوافق مع معدل شبكة التيار المنزلية ويزيد عن 3 كيلوواط (16 أمبير): إذا كان الإمداد بالطاقة في المنزل أقل من ذلك، فعليك تقليل هذه القيمة (13 أمبير). حدد POWER في قائمة الإعدادات المتاحة بالضغط على ⌂ إعداد الطاقة المطلوب وتحديده.

16 A 2.High	13 A 1.Low
----------------	---------------

### 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). تعتبر الروائح والدخان أمرًا طبيعيًا عند استخدام الفرن في المرات القليلة الأولى، أو عندما يكون متسخًا بشدة. اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.  
يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.



## 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 في حاوية آمنة 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 إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم. الانتظار لمدة دقيقة أو دقيقتين يُحسن النتيجة في نهاية عملية إعادة التسخين.
لازانيا [مجمدة]	400 جم - 1.5 كجم	احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم.
حساء	100 - 800 جم	تسخين مع عدم التغطية في وعاء واحد.
ماء	100 - 500 جم	تسخين مع عدم التغطية في وعاء واحد.




## وظيفة 6th SENSE MELT & SOFT

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.

## جدول طهي وظيفة 6th SENSE

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.

الفئة	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة	الملحق
المعكرونة والحبوب	سلق المعكرونة	1 - 3 حصص	اضبط مدة الطهي الموصى به للمعكرونة. أضف الماء المملح والمعكرونة مغا في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتغطيته جهاز 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	جهاز تبعا 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

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

الفئة	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة	الملحق
لحوم	لحم بقري مشوي	800 جم - 1.7 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل 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 مسبقًا قبل إدخال الطعام. سيُعلمك الفرن عندما يحين وقت إدخال الطعام. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 + 
	لحم دسم مشوي	800 جم - 2.0 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	1 + 
	ضلع دسمة	400 جم - 1.5 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة وتبّل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بتوزيعها بالتساوي في الحاوية بحيث يكون الجانب العظمي لأسفل.	1 + 
	باكون	50 - 400 جم	يجب تسخين لوح إعداد المقرمشات crisp مسبقًا قبل إدخال الطعام. سيُعلمك الفرن عندما يحين وقت إدخال الطعام. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp بعد الإحماء. 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 وتبّل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى.	1 + 
	صدر الدواجن على البخار	100 - 500 جم	أضف حوالي 200 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء.	1 + 
	دجاج مقلي بالبقسماط	100 - 500 جم	ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 + 
	سمك كامل مشوي	400 جم - 1.5 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة وتبّل حسب الرغبة.	1 + 
أسماك	ستيك سمك مشوي	200 - 800 جم	ادهن زيتا بالفرشاة وتبّل حسب الرغبة.	1 + 
	فيلية السمك المطهو على البخار	100 - 500 جم	أضف حوالي 200 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء.	1 + 
	الأسماك ورقائق البطاطس [المجمدة]	1-3 قطع	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات وقم بتدوير السمك المخلي والبطاطس. فكر في حوالي 100 جم من السمك و 100 جم من رقائق البطاطس لكل حصة.	1 + 
	المأكولات البحرية المقلية [مجمدة]	200-600 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 + 
	أصابع السمك [المجمد]	200-600 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 + 

الملحقات							
	صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	صينية تجميع القطرات/ صينية الخبيز	حاوية مقاومة للحرارة والميغاواط	الجزء السفلي لجهاز الطهي بالبخار وغطاء	لجهاز الطهي بالبخار بالكامل	صينية إعداد المقرمشات Crisp	

الفتة	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة	الملحق
الخضروات	البطاطس المشوية	300 جم - 1.0 كجم	تُقطع إلى قطع وتُتبّل بالزيت والملح وتُكّه بالأعشاب. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. للحصول على نتائج مثالية، سيطلب منك أثناء الطهي تحريك الطعام.	1 
	خضار محشو	600 جم - 2.0 كجم	أخرج محتوى الخضروات واملئها 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 
	الخضروات الجذرية المطهية بالبخار	100 - 800 جم	أضف حوالي 200 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار. قم بالتقطيع إلى قطع وتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء.	1 
	الخضروات اللينة المطهية بالبخار	100 - 800 جم	أضف حوالي 200 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار. قم بالتقطيع إلى قطع وتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء.	1 
	خضروات مطهية على البخار [مجمدة]	100 - 800 جم	أضف حوالي 200 جم من الماء في قاع جهاز الطهي بالبخار وقم بتوزيع الطعام بالتساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار. قم بالتغطية باستخدام غطاء.	1 
	البطاطس المقلية [المجمدة]	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 
	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 
	الببيتزا	400 جم - 1.2 كجم	جهز عجينة الببيتزا تبعا لوصفتك المفضلة. اتركه ليترفع باستخدام الوظيفة المختارة في الفرن. افرد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. أضف الطبقة العلوية حسب رغبتك.	2 
مخبوزات مالحة	بيتزا [مجمدة]	250 - 700 جم	احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم.	1 
	كعكة مالحة	800 جم - 1.5 كجم	ضع طبق الفطير المخصص لكميات 8-10 مع العجينة وأتقنه بالشوكة. املاّ 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 والمدهونة.	1 
مخبوزات حلوة	كعك الموفين	1 دفعة	قم بتحضير مجموعة من 16-18 قطعة تبعا 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 مملحة، 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 
	فطيرة التفاح	800 جم - 1.5 كجم	ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتنصاص 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 
	براونيز	1 دفعة	جهز تبعا لوصفتك المفضلة. افرد العجينة على صينية الخبز المغطاة بورق الخبز.	1 

الفئة	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة	الملحق
البيض والوجبات الخفيفة	الفشار	90 - 100 جم	ضع الطعام دائمًا على الرف السلكي مباشرة. افتح كيسًا واحدًا فقط في كل مرة.	1 .....
	ناجتس الدجاج [المجمد]	200 - 700 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 .....
	حلقات بصل [مجمدة]	100 - 500 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 .....
	بيض مخفوق	2 - 10 قطع	قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعًا لوصفنا المفضلة.	1 .....

الملحقات	صينية مقاومة للحرارة على رف سلكي	صينية مقاومة للحرارة على صينية الخبز	حاوية مقاومة للحرارة والميغواط	الجزء السفلي لجهاز الطهي بالبخار وغطاء	لجهاز الطهي بالبخار بالكامل	صينية إعداد المقرمشات Crisp
----------	----------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------	--	-----------------------------	-----------------------------

القدرة (واط)	موصى به لـ
90	تليين الأيس كريم.

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
إعادة التسخين	2 كوب	950	1 - 2
الطهي	الكعك الأسفنجي	750	5 - 6
الطهي	كريمة البيض	500	10 - 12
الطهي	رغيف اللحم	600	15 - 25

### قائمة وظائف أخرى

#### الوظائف التقليدية

#### FAST PREHEAT (الإحماء السريع)

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

للتحمير، الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي. الملحقات الموصى بها: الرف السلكي

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

#### TURBO GRILL (الشواية التريبو)

للحصول على نتائج مثالية، قم بالدمج بين وظائف الشواية وفرن التوزيع الحراري. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي. الملحقات الموصى بها: الرف السلكي

#### 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

#### وظائف MW COMBI

#### الشواية + الميكروويف

لطي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

### CRISP قائمة المقرمشات

#### 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)
كيك مخمر	10 - 12
بيف برجر*	9 - 15

\*أقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

#### قلي المقرمشات: 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 فرشة الأطعمة الطازجة أو قومي بتتبيلها 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.

### الميكروويف

استخدم وظيفة الميكروويف فقط مع الأطعمة أو المشروبات بالداخل للحفاظ على الأداء الوظيفي الصحيح للمنتج. 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 باختبار مستوى طاقة أقل.
750	طهي الخضروات.
600	طهي اللحوم والأسماك والأطباق التي لا يمكن تقليبها.
500	طهي صوص اللحم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحم والمعكرونة الفرن.
350	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة.
160	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزيد والجبن.

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

## SPECIAL FUNCTIONS (الوظائف الخاصة)

### وظيفة KEEP WARM

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

### وظيفة RISING

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

### YOGURT (الزبادي)

لتحضير الزبادي. الملحقات المطلوبة: رف سلكي وحاوية عازلة للحرارة.

### التجفيف

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

### وظيفة MAXI-COOKING

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

### الدورة الاقتصادية ECO CYCLE

لطي 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 HYDRO SELF CLEAN

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتفعيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

### وظيفة COOK 3

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

### كعك

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

### فطيرة

استخدم هذه الوظيفة لطي ثلاث صواني من الفطائر المماثلة لتحقيق أقصى قدر من النتائج. تتضمن الوظيفة التسخين المسبق. أخرج

## الشواية التبريد + الموجة المتوسطة

لطي 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	20 - 30

\*اقبل الطعام في منتصف دورة الطهي

## الفرن التقليدي + الميكروويف

لإعداد أطباق مطهية بشكل أسرع من خلال الدمج بين الموقد التقليدي والميكروويف. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

## الهواء الموجه قسرياً + الموجة المتوسطة

لطي 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.

## الخبز بالحمل الحراري + الميكروويف

لطي 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.

## تقليدي

لطي 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.

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

## FORCED AIR وظيفة دفع الهواء

لطي 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 لطي الأطعمة المختلفة التي تتطلب نفس درجة حرارة الطهي على عدة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر. الملحقات المطلوبة: صينية خبز أو رف سلكي وحاوية عازلة للحرارة.

## 6TH SENSE DEFROST وظيفة

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

هذه الوظيفة الحصرية تسمح لك بإذابة التجمد عن الخبز المجمد. الجمع بين تقنيات إذابة التجمد والقرمشة، سوف يكتسب الخبز مذاقاً لذيذاً وكأنه مخبوز طازجاً. استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج بسرعة وتسخين لفائف الخبز، الباكيت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات Crisp مع هذه الوظيفة، ويجب وضعه مباشرة على الرف السلكي.



الصواني الثلاثة من الفرن في نفس الوقت.

### بيتزا [مجمدة]

لتوضع على الرف السلبي 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 التورتي، بعد 55-65 دقيقة أخرج اللازانيا، بعد 60-70 دقيقة أخرج السمك مع الخضار.

### وظائف أخرى

#### ⌚ (مِقَاتِي الدَّقَائِق) MINUTEMINDER

لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

#### ♥ FAVORITES (المفضلات)

لاستدعاء قائمة من 9 وظائف مفضلة لديك.

#### ⚙️ SETTINGS (الإعدادات)

لتعديل إعدادات الفرن.

عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنتطفئ المبة بعد مرور دقيقة واحدة.

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.

### 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 السلبي في المستوى 3. قم بتحضير لازانيا البيستو أو الكانيلوني حسب تفضيلك (2-1.5 كجم) في صينية معدنية أو بايركس

## الاستخدام اليومي

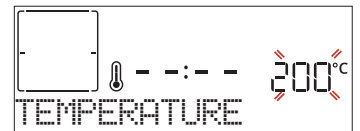
### 1. اختيار وظيفة

اضغط على الزر ① لتشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض آخر وظيفة أساسية كانت مشغلة أو القائمة الرئيسية. يمكن اختيار الوظائف عن طريق الضغط على الأيقونة الخاصة بأحدى الوظائف الرئيسية أو عن طريق تصفح إحدى القوائم. لاختيار وظيفة موجودة في القائمة، اضغط على + أو - لاختيار الوظيفة المرغوبة ثم اضغط على ✓ للتأكيد. يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بترشيح المستوى الأنسب لكل وظيفة.

### 2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. الضغط على < يسمح لك بتغيير وضع الضبط السابق مرة أخرى.

### القدرة/درجة الحرارة TEMPERATURE / POWER

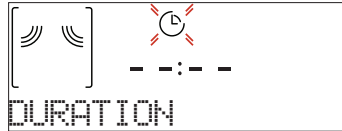


عندما تومض القيمة في وحدة العرض، اضغط على + أو - لتغييرها، ثم اضغط على ✓ للتأكيد والاستمرار مع الإعدادات التالية (إن وجدت). يتم ضبط قدرة الميكروويف أو مستوى الشواية بنفس الطريقة. هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 3 (عالٍ)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض).



يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة باستخدام + أو - . عند دمج الوظائف بعضها بعضاً، فهذا من شأنه خفض قدرة الميكروويف بحد أقصى 500 واط.

المدة



عندما تومض الأيقونة ② في وحدة العرض، اضغط على + أو - لضبط زمن الطهي الذي تريده ثم اضغط على ✓ للتأكيد. يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على ③: اضغط على + أو - لتعديل ثم اضغط على ✓ للتأكيد. لا تحتاج في غير وظائف الميكروويف إلى ضبط زمن الطهي إذا أردت بحيث تقوم بإدارة عملية الطهي يدوياً (بدون وقت محدد): اضغط على ✓ أو ④ للتأكيد وتشغيل الوظيفة. من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.

### وقت الانتهاء END TIME (تأخير بدء التشغيل)

في بعض الوظائف التي لا تقوم بتفعيل الميكروويف مثل "Conventional" (الطهي التقليدي) أو "Forced air" (دفع الهواء)، بمجرد قيامك بضبط زمن الطهي، يمكنك تأخير بدء تشغيل الوظيفة عن طريق برمجة زمن وقت الانتهاء. في وظائف أفران الميكروويف وقت الانتهاء يكون مساوياً لمدة الطهي. يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة ⑤.



اضغط على + أو - لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي فيه الطهي، ثم اضغط على ✓ للتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أو توماتيكيًا بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه. يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: يصل الفرن إلى درجة الحرارة التي تحتاج إليها تدريجياً، وهذا يعني أن أوقات الطهي يمكن أن تطول قليلاً عما هو متوقع. أثناء فترة الانتظار، يمكنك الضغط على + أو - لإلغاء وقت الانتهاء أو الضغط على < لتغيير



الإعدادات الأخرى. من خلال الضغط على ☺ ، لعرض المعلومات، يمكن التنقل بين وقت الانتهاء ومدة الطهي.

### 3. وظيفة 6th SENSE

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار أفضل طريقة للطهي، وأفضل درجة حرارة وأفضل مدة لطهي وشواء أو خبز جميع الأطباق المتاحة. عند اللزوم، قم بالإشارة إلى خصائص الطعام للحصول على نتيجة مثالية.

### الوزن/الأجزاء/الخلطة/القطع



لضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على وحدة العرض، وإذا طلب منك، قم بالضغط على + أو - لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

### درجة الطهي

في بعض وظائف 6th Sense يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طلب منك، اضغط + أو - لاختيار المستوى المرغوب من نية (1-) وصولاً إلى الطهي الجيد (+1). اضغط على ✓ أو ▷ للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

### 4. تفعيل الوظيفة

في كل مرة، إذا كانت القيم القياسية هي القيم التي تريدها أو في حالة قيامك بتنفيذ الإعدادات التي تحتاجها، قم بالضغط على ▷ لتفعيل الوظيفة.

أثناء مرحلة التأخير، اضغط ▷ لتخطي هذه المرحلة وبدء تشغيل الوظيفة في الحال.

يرجى ملاحظة: يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على ①. إذا كان الفرن ساخناً، والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. اضغط على < للعودة إلى الشاشة السابقة واختر وظيفة مختلفة أو انتظر حتى يكتمل الطهي.

### وظيفة JET START

عندما يتوقف الموقد، اضغط على ▷ لتفعيل الطهي بينما وظيفة الميكروويف مضبوطة على القدرة الكاملة (950 واط) لمدة 30 ثانية.

### 5. التسخين المسبق

يتوفر ببعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الموقد إلى درجة الحرارة المضبوطة، وأنه يجب وضع

الطعام. وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وأبدأ الطهي بالضغط على ✓ أو ▷.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً.

لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائماً تغيير درجة الحرارة التي تريد أن يصل إليها الموقد باستخدام + أو -.

### 6. إيقاف الموقت للطهي / إضافة الطعام أو قلبه

#### الإيقاف المؤقت

عند فتح الباب يتوقف الطهي لفترة مؤقتة من خلال إيقاف فعالية عناصر التسخين.

لاستئناف الطهي، أغلق الباب واضغط على ▷.

يرجى ملاحظة: أثناء تشغيل وظائف "6th Sense" لا تفتح الباب إلا إذا طلب منك.

#### قم بإضافة الطعام أو قلبه

بعض وصفات الطهي باستخدام وظيفة 6th Sense يحتاج إلى إضافة الطعام بعد مرحلة الإحماء أو إلى إضافة المكونات لإكمال عملية الطهي. بنفس الطريقة سوف يُطلب منك قلي الطعام أو قلبه أثناء الطهي.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به.

افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على ▷ لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: إذا طلب منك قلب الطعام، سوف يستأنف الفرن عملية الطهي بعد مرور دقيقتين حتى وإن لم يتم القيام بأي إجراء. تستمر مرحلة "ADD FOOD" (إضافة الطعام) لمدة دقيقتين: إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء يتم إنهاء الوظيفة.

بنفس الطريقة، عند اقتراب انتهاء الطهي، يطلب منك الفرن فحص الطعام.

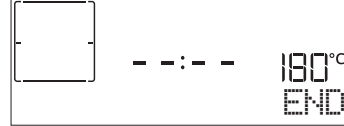


تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراء المطلوب القيام به. قم بفحص الطعام وأغلق الباب واضغط على ▷ أو ✓ لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: اضغط ▷ لتجاوز هذه الإجراءات. وإلا، فإنه بعد فترة معينة دون اتخاذ أي إجراء، سوف يستمر الموقد في الطهي.

### 7. انتهاء الطهي

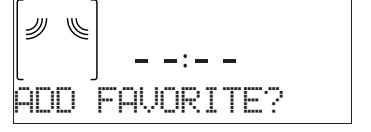
وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط [ ] للاستمرار في الطهي بشكل يدوي (دون وقت محدد) أو اضغط + لتمديد وقت الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

#### 8. المفضلات

لجعل استعمال الجهاز أكثر سهولة، يمكنك حفظ ما يصل إلى 20 وظائف مفضلة لديك. بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 20 في قائمة مفضلاتك.



إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على √ ، أو لتجاهل الطلب اضغط على < .

بعد الضغط على √ اضغط على + أو - لاختيار موضع الرقم ثم اضغط على √ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة مممتلئة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة.

لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، اضغط على ♥ : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.



اضغط على + أو - لاختيار الوظيفة، وأكد الاختيار بالضغط على √ ، ثم اضغط على [ ] للتفعيل.

#### 9. وظيفة Hydro Self Clean

اضغط على S= وحدد وظيفة "Hydro Self Clean".



اضغط [ ] لتفعيل الوظيفة: ستطلب وحدة العرض منك تنفيذ جميع

الإجراءات اللازمة للحصول على أفضل نتائج تنظيف: اتبع التعليمات ثم قم بالضغط √ عند الانتهاء. بمجرد الانتهاء من جميع الخطوات، اضغط [ ] لتفعيل دورة التنظيف عند اللزوم.

يرجى ملاحظة: نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سلبية 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 إسفنجية.

#### 10. وظيفة MINUTEMINDER

عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميقاتي. لتنشيط هذه الوظيفة، تأكد من إيقاف تشغيل الفرن واضغط على ☹ : تومض الأيقونة ☹ في وحدة العرض.



اضغط على + أو - لتحديد طول المدة التي تحتاجها، ثم اضغط على √ لتفعيل الميقاتي.

تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء ميقاتي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة. فور تفعيل ميقاتي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً. اضغط على [ ] لتشغيل الفرن، قم اختر الوظيفة التي تحتاجها. بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها. خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية ميقاتي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة ☹)، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. لاستدعاء شاشة ميقاتي الدقائق اضغط على [ ] لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً.

#### 11. قفل المفاتيح

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط مع الاستمرار لمدة ثلاث ثوانٍ على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.



يرجى ملاحظة: يمكن أيضاً تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على [ ] .

- استخدم الشواية المرفقة كقاعدة دعم.
- يمكن أن تتسبب صواني الألومنيوم الموجودة في الجهاز في حدوث شرر. تلف الجهاز نتيجة لتكوين الشرر.
- لا تستخدم صواني الألومنيوم في الجهاز.
- يؤدي تشغيل الجهاز بدون طعام داخل حجرة الطهي إلى التحميل الزائد.
- لا تقم مطلقاً بتشغيل فرن الميكروويف دون وضع الطعام فيه أولاً.
- الاستثناء الوحيد المسموح به هو الاختبار القصير للأطباق. عند تحضير الفشار في الميكروويف بطاقة عالية جداً، قد تنتشقق لوحة الباب بسبب الحمل الزائد.
- لا تقم أبداً بضبط طاقة الميكروويف على مستوى عالٍ جداً.
- استخدم بحد أقصى 600 واط.
- ضع دائماً كيس الفشار على طبق زجاجي.

#### تنبيه!

- 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.
- لا تجمع بين الشواية ووعاء التقطير.
- أدخل الملحقات فقط على ارتفاعاتها المخصصة لها. صينية التنقيط العامة أو صينية الخبز ليست مناسبة لتشغيل الميكروويف فقط. قد يتشكل شرر ويؤدي إلى تلف حجرة الطهي.

## 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 نظرا لتراكم البخار أثناء عملية الطهي.

### السوائل

يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات. قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة. لتجنب حدوث هذا، استخدم الأوعية ضيقة العنق، قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في فرن الميكروويف واترك ملعقة صغيرة مغمورة في الوعاء.

بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.

### الطعام المجمد

للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد مباشرة على الرف السلكي. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف المناسب لفرن الميكروويف.

يدوب تجمد الطعام المسلوق والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل إذا تم تقليبه من حين لآخر أثناء فترة إذابة التجمد. افصل أجزاء الطعام عندما تبدأ إذابة التجمد: إذابة التجمد تتم أسرع في الأجزاء المنفصلة.

### طعام الرضع

عند تسخين طعام أو سوائل الطفل في وعاء الطعام أو الزجاجية الخاصة بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام. وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفادي خطر الإصابة بحروق أو اكتنواءات. تأكد من إزالة غطاء الوعاء أو حلقة الزجاجية 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 وعصارتها 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.

## 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 تمامًا قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.  
لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف البخار.  
ارتد قفازات واقية

### الأسطح الخارجية

- قم بتفعيل وظيفة "Hydro Self Clean" وذلك للحصول على أفضل تنظيف للأسطح الداخلية.
- 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 إسفنجية.

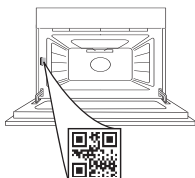
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف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

### الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تمامًا ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.

## دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تعرض الشاشة الحرف "F" متبوعاً برقم أو حرف مختلف عن F4E1.	عطل بالفرن.	تواصل مع مركز الاتصال واذكر الرقم الذي يلي حرف "F".
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
تعرض الشاشة نص غير واضح وتبدو مكسورة.	مجموعة لغوية أخرى.	اتصل بمركز الاتصال
الفرن يحدث ضجيجاً رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
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](https://docs.whirlpool.eu/docs)  
وكيبل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.

©/TM/ 2024 Whirlpool. تم الإنتاج بموجب ترخيص.



400020001440

Whirlpool