



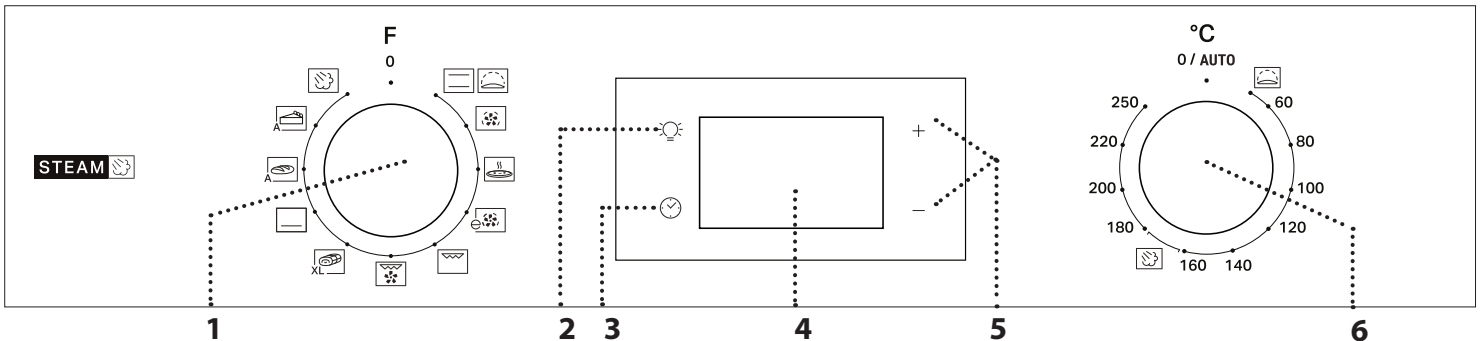
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.


CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS
For changing the cooking time settings.

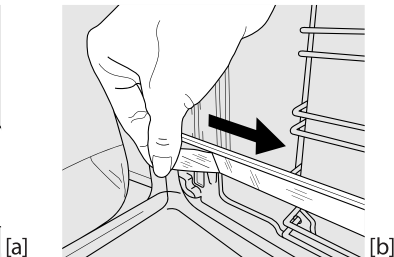
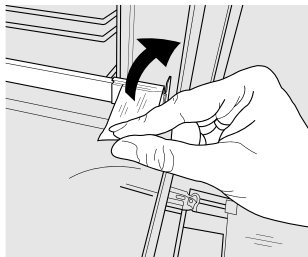
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knobs may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.

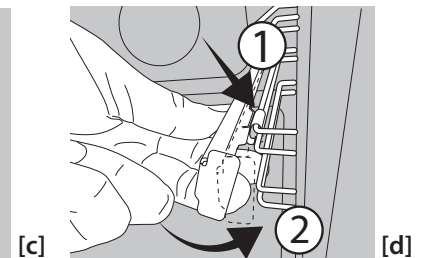
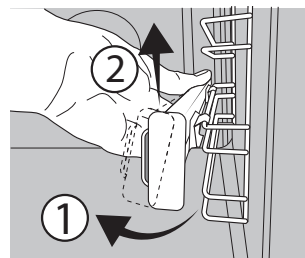


REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).





REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.



2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour start flashing on the display.



Use $+$ or $-$ to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use $+$ or $-$ to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. 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 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is recommended to ventilate the room after using the appliance for the first time.

FUNCTIONS & DAILY USE



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to the icon to activate this function.



FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.




PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



ECO FORCED AIR

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.

When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a DRIP TRAY to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a DRIP TRAY to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.



BOTTOM HEATING

Useful for browning the bottom of dishes. Function also recommended for slow cooking, to finish cooking dishes with a very liquid consistency or concentrate sauces and gravies.



BREAD AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in **0 / AUTO** position as the temperature is set automatically by the function.




PASTRY AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in **0 / AUTO** position as the temperature is set automatically by the function.



STEAM+

The Steam+ function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity.

To activate Steam+ function, the thermostat knob needs to be turned in to position of .

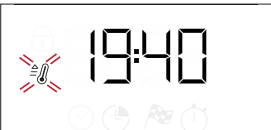
1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the selection knob to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the thermostat knob to set the temperature you require.



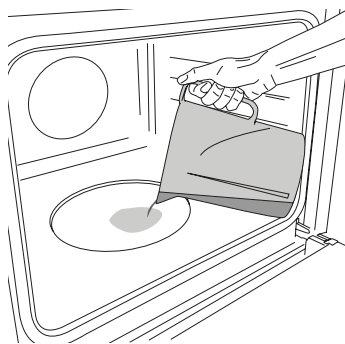
Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on **0 / AUTO** position. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to Rising position (40 deg) and put function knob in Conventional position.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

STEAM





To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom. Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob in any position between 160 and 180°C (as suggested by the icon). The function will start and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on **0** position.


During Steam cooking do not open the door and never top up the water.

To set a specific duration, according to the related cooking table, follow the instruction in the "Programming Cooking" paragraph.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated. At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.



After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".


4. PROGRAMMING COOKING



You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION



Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.




Use **+** or **-** to set the cooking time you require, then press  to confirm. Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use **-** to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use **+** or **-** to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: the function will remain paused until it starts

automatically in time calculated based on selected cooking end time.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the selection knob to **0** position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING


An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.

Turn the selection knob to select a different function or to **0** to switch the oven off.


Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use **+** or **-** to set the time you require and press  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use **-** to reset the time to "00:00".

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES	
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	2	
		Yes	160	30 - 50	2	
		Yes	160	40 - 60	4	1
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3	
		Yes	160	25 - 35	3	
		Yes	150	35 - 45	4	2
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1/2	
		Yes	190 - 250	20 - 50	4	2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2	
Lamb / veal / beef / 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5	
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3	

ACCESSORIES Wire shelf Baking dish or cake tin on the wire shelf Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf Drip tray / Baking tray

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).
The level is indicated on the wall of the cooking compartment.

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.



COOKING TABLE STEAM+

FOOD	RECIPE	QUANTITY	TIME (min)	ACCESSORIES	LEVEL	WATER
BREAD	Small breads	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Sandwich loaf in tin	300-500 g	40 - 60			
	Bread	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
MEAT	Roast	1 kg	60 - 110			
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Chicken	1-1,5 kg	55 - 80			
	Chicken/Turkey	3 kg	100 - 140			
FISH	Fillet Steak	0,5-2 cm	15 - 25			
	Fillet Steak	2-4 cm	20 - 35			
	Whole Fish	300- 600 g	20 - 30			
	Whole Fish	600 -1200 g	25 - 45			
VEGETABLES	Steamed Potatoes	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Stuffed Peppers	1-2 kg	35 - 55			
	Steamed Broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Steamed Zucchini	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PASTRIES	Cookies	a tray	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Sponge Cake	500-700 g	30 - 50			
	Tart	a tin	35 - 55			

Start the STEAM+ function only when the oven is cold. Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact your nearest Client After-sales Service Center.

INTERIOR SURFACES

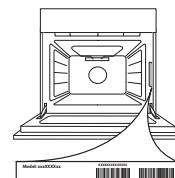
This oven is equipped with special catalytic side panels that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. After every use, leave the oven to cool down and then clean it, preferably while it is 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 down completely and then wipe it with a cloth or sponge.

▼ Download the complete Daily Reference Guide from docs.whirlpool.eu for more informations about your product



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

- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Using QR Code
- 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.



Whirlpool



400011630349

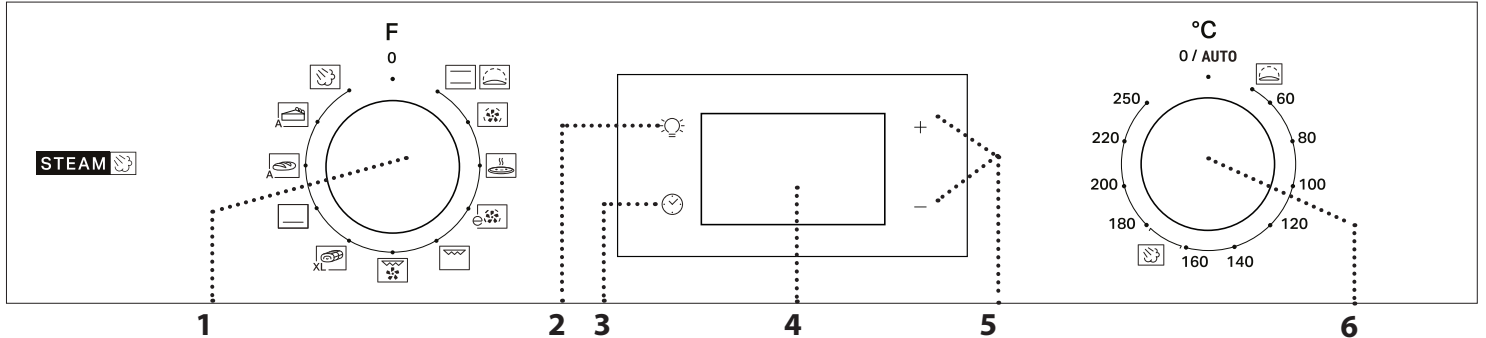
اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.



نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على مزيد من المساعدة الكاملة، يُرجى تسجيل منتجك على www.whirlpool.eu/register



وصف لوحة التحكم



1. مفتاح الاختيار

لتنشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف المروحة.

2. الإضاءة

بينما الفرن مشغل، اضغط لتنشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.

3. تعيين الوقت

للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميقاتي. لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.

4. وحدة العرض

5. أزرار الضبط

لتغيير إعدادات مدة الطهي.

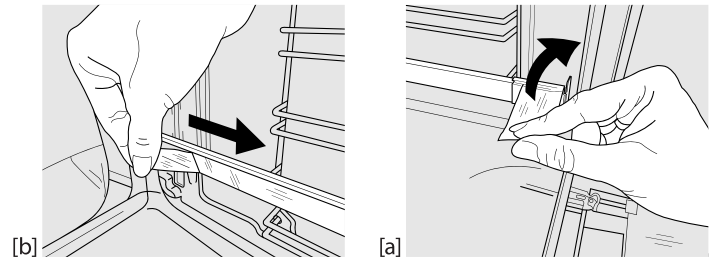
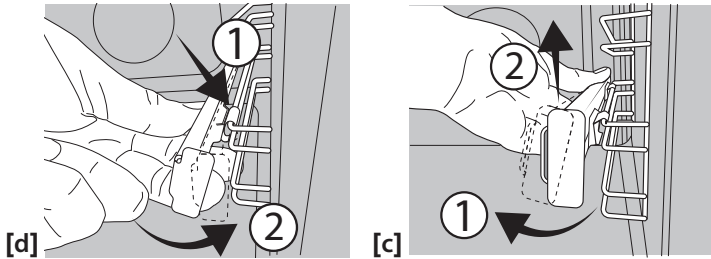
6. مفتاح ثرموستات

أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف بدوية.

يرجى ملاحظة: قد يختلف نوع المفاتيح حسب نوع الموديل. في حالة تفعيل المفاتيح بالضغط، اضغط للأسفل على منتصف المفتاح لتحريكه من موضع تثبيته.

قضبان انزلاقية ومجاري الرف

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



إزالة القضبان الانزلاقية [c]

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

إعادة تركيب القضبان الانزلاقية [d]

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

الاستخدام لأول مرة

1. تعيين الوقت

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



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

يرجى ملاحظة: في حالة وميض الأيقونة على سبيل المثال بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة ستحتاج إلى إعادة ضبط الوقت.

2. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرفائق الشفافة من الموقد وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 250°م لمدة ساعة. يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة.

يرجى ملاحظة: يُوصى بتهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

MAXI COOKING (أقصى طهي)

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

التسخين السفلي

مفيد لتحمير الجزء السفلي من الأطباق. يوصى أيضًا بالوظيفة للطهي البطيء، لإنهاء طهي الأطباق بوقام سائل جدًا أو تركيز الصلصات والمرق.

خبز أوتوماتيكي

A تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيًا باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للخبز للحصول على أفضل نتائج اتباع الوصفة بدقة. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد. يجب أن يظل مفتاح الترموستات في الموضع O / AUTO حيث يتم ضبط درجة الحرارة تلقائيًا بواسطة الوظيفة.

معجنات أوتوماتيكية

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

البخار+

تسمح وظيفة البخار+ بالحصول على أداء ممتاز بفضل وجود البخار في دورة الطهي. تدير هذه الوظيفة تلقائيًا درجة الحرارة المثالية لطهي مجموعة كبيرة من الوصفات، أوقات طهي الأطباق الرئيسية موضحة في جدول الطهي المعني. قم دائمًا بتفعيل وظيفة البخار عندما يكون الفرن باردًا، وبعد صب 200 مل من ماء الشرب في قاع التجويف. لتفعيل وظيفة البخار+، يجب تشغيل مقبض الترموستات إلى موضع الأيقونة .

الموزع الحراري

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

التخمير

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

طهي بدفع الهواء

لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

البيتزا

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

الطهي الاقتصادي بدفع الهواء

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

الشواية

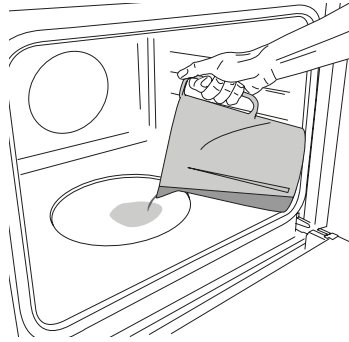
لشواء شرائح اللحم، الكباب والسق و طهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

الشواية السريعة

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

STEAM

لبدء وظيفتي البخار، اسك 200 ب مل من ماء الشرب في قاع الفرن. اختر الوظيفة التي تدور في اتجاه مارب الساعة، ومفتاح الاختيار لعي الأيقونة ذات الصلة، ومفتاح الترموستات في أي موضع بين 160 و 180°م (كمهاو مقترح بواسطة الأيقونة). ستبدأ الوظيفة وستظهر الشاشة الوقت الحالي من اليوم. لا يلزم تسخين مسبق. لإنهاء الطهي، أدر مفتاح الاختيار لعي الوضع 0. أثناء الطهي بالبخار، لا تفتح الباب ولا تمة بتعبئة المماو مطلقًا. لاختيار مدة محددة، وفنًا لجدول الطهي ذي الصلة، اتبع التليعمتا الواردة في فقرة "برمجة الطهي".



3. الإحماء والحرارة المتبقية

بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة الومضة على وحدة العرض تشير إلى أنه تم تفعيل مرحلة الإحماء. في نهاية هذه الفترة تصدر إشارة صوتية وتظل الأيقونة ثابتة على وحدة العرض لتشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة. في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وأبدأ الطهي. يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. بعد الطهي وبينما الوظيفة متوقفة، قد تظل الأيقونة على وحدة العرض حتى بعد إيقاف مروحة التبريد لتشير إلى وجود حرارة متبقية في الحيز. يرجى ملاحظة: يختلف وقت اختفاء الأيقونة وذلك لأنه يتوقف على عدة عوامل منها درجة الحرارة المحيطة والوظيفة المستخدمة. وعلى أي حال، يعتبر الجهاز متوقف عندما يكون المؤشر بمفتاح الاختيار على "0".

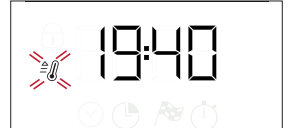
1. اختيار وظيفة

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

2. تفعيل الوظيفة

يدوي

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



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

التخمير

لبدء وظيفة "الرفع"، أدر مفتاح الترموستات إلى وضع الرفع (40 درجة) وضع مفتاح الوظيفة في الوضع التقليدي. يرجى ملاحظة: ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

4. برمجة الطهي

يلزمك اختيار وظيفة أو لا قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي.

المدة

استمر في الضغط على (⏸) إلى أن تبدأ الأيقونة (⏸) و "00:00" في الوميض في وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على (⏸) للتأكيد. قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الثرموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة. وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

يرجى ملاحظة: لإلغاء زمن الطهي المضبوط استمر في الضغط على (⏸) إلى أن تبدأ الأيقونات (⏸) في الوميض بوحدة العرض، ثم استخدم - لإعادة ضبط زمن الطهي على "00:00". يتضمن زمن الطهي هذا فترة إحماء.

برمجة وقت انتهاء الطهي/تأخير بدء التشغيل

بعد ضبط مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها: اضغط على (⏸) حتى تبدأ الأيقونة (⏸) والوقت الحالي في الوميض على وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي الطهي فيه واضغط (⏸) للتأكيد.

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

يرجى ملاحظة: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن عن طريق تدوير مفتاح الاختيار إلى الموضع 0. وظيفة التأخر في بدء التشغيل غير متاحة لوظائف الشواية والشواية فائقة السرعة.

انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.

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

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

5. ضبط الميقاتي

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو برمجة الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض

كميقاتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

استمر في الضغط على (⏸) إلى أن تبدأ الأيقونة (⏸) و "00:00" في الوميض على وحدة العرض.



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

ملاحظات: لإلغاء الميقاتي استمر في الضغط على (⏸) إلى أن تبدأ الأيقونة (⏸) في الوميض، ثم استخدم - لإعادة ضبط الوقت على "00:00".

جدول الطهي

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2	50 - 30	170	نعم	☐	كيك مخمر
2	50 - 30	160	نعم	☐	
1	4	160	نعم	☐	
3	35 - 25	160	نعم	☐	اليسكرويت/تارت الفواكه الصغير
3	35 - 25	160	نعم	☐	
2	4	150	نعم	☐	بيتزا/خبز الفوكاشيا
1/2	50 - 15	250 - 190	نعم	☐	
2	4	250 - 190	نعم	☐	لازانيا / معرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكة
2	65 - 45	200 - 190	نعم	☐	
3	110 - 80	200 - 190	نعم	☐	لحم ضأن / لحم بتلو / لحم بقري 1 كجم
2	100 - 50	230 - 200	نعم	☐	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
5	6 - 2	250	'5	☐	خبز محمص
3	**55 - 35	210 - 200	نعم	☐	بطاطس محمرة

الملاحقات الشبكة السلكية طبخ الخبيز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبيز على الشبكة السلكية صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز

**اقبل الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم). المستوى محدد على جدار حيز الطهي. لا يشمل الوقت المشار إليه على مرحلة الإحماء: نوصي بوضع الطعام داخل الفرن وضبط مدة الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة فقط.

جدول الطهي البخار +

الطعام	الوصفة	الكمية	الوقت (دقيقة)	الملاحقات	المستوى	ماء
خبز صغير	خبز صغير	100-80 جم	45 - 30	☐	2	200 مل
قالب ساندوتش في صينية الخبز	قالب ساندوتش في صينية الخبز	500-300 جم	60 - 40	☐		
خبز باجيت	خبز باجيت	500 جم-2 كجم	100 - 50	☐		
روستو	خبز باجيت	300-200 جم	45 - 30	☐		
ضلوع الدجاج	روستو	1 كجم	110 - 60	☐		
الدجاج الرومي	ضلوع الدجاج	500 جم-1,5 كجم	75 - 50	☐		
ستيك فيليه	الدجاج الرومي	1-1,5 كجم	80 - 55	☐		
سمكة كاملة	الدجاج الرومي	3 كجم	140 - 100	☐		
سمكة كاملة	ستيك فيليه	0.5-2 سم	25 - 15	☐		
بطاطس مهطية بالبخار	ستيك فيليه	2-4 سم	35 - 20	☐		
الفلل المحشو	سمكة كاملة	300 - 600 جم	30 - 20	☐		
بروكلي مطهي بالبخار	سمكة كاملة	600 - 1200 جم	45 - 25	☐		
كوسة مطهية بالبخار	بطاطس مهطية بالبخار	0.5-1.5 كجم	60 - 45	☐		
كعك صغير	الفلل المحشو	1-2 كجم	55 - 35	☐		
مافن	بروكلي مطهي بالبخار	0.3-1 كجم	50 - 30	☐		
معجنات	كوسة مطهية بالبخار	0.5-1.5 كجم	50 - 30	☐		
فطيرة	كعك صغير	صينية	35 - 25	☐		
	مافن	30-60 جم	45 - 25	☐		
	الكعك الأسفنجي	500-700 جم	50 - 30	☐		
	فطيرة	قدر	55 - 35	☐		

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

التغلب على الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
تعرض وحدة العرض الرسالة "ساخن" ولن تبرد الوظيفة المحددة.	درجة الحرارة مرتفعة للغاية.	دع الفرن يبرد قبل تفعيل الوظيفة. اختر وظيفة أخرى.
تعرض الشاشة نص غير واضح وتبدو مكسورة.	مجموعة لغوية أخرى.	تواصل مع أقرب مركز خدمة ما بعد البيع.

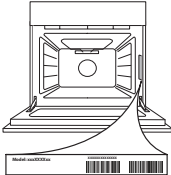
الأسطح الداخلية

هذا الفرن مجهز بألواح حفازة جانبية خاصة تتيح تنظيف حيز الطهي بفضل طلائها الخاص ذاتي التنظيف، والذي يتميز بخصائص عالية المسامية، مما يتيح له امتصاص الشحم والانساخت. 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 بتنزيل الدليل المرجعي اليومي الكامل من docs.whirlpool.eu لمزيد من المعلومات حول منتجك

يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

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



Whirlpool

Whirlpool

