



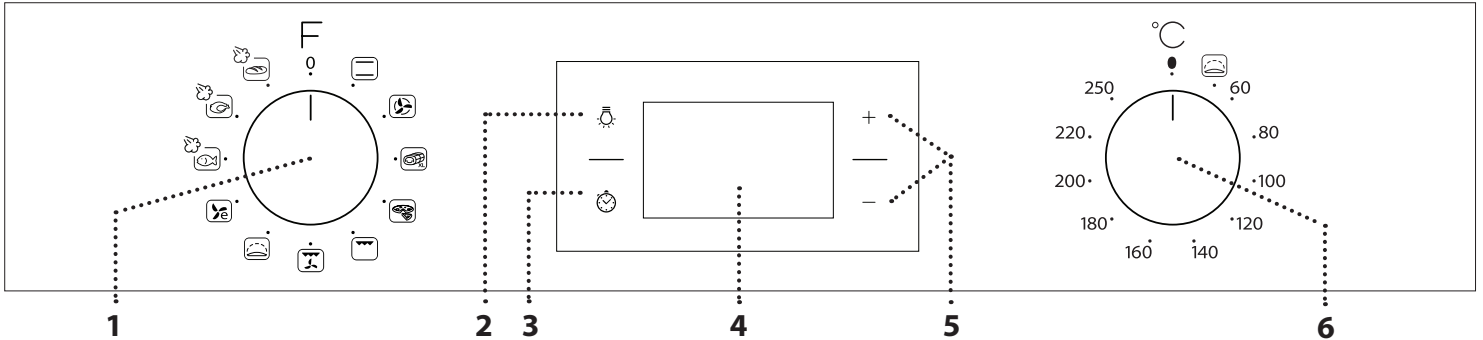
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register



Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez dans la position 0 pour éteindre le four.

2. LAMPE

Avec le four allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

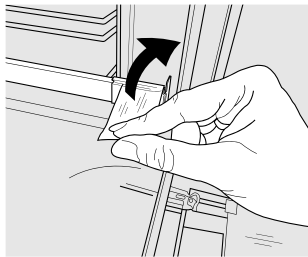
6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

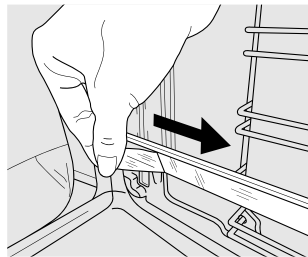
Remarque : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

PATINS COULISSANTES ET SUPPORTS DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des grilles coulissantes.



[a]



[b]

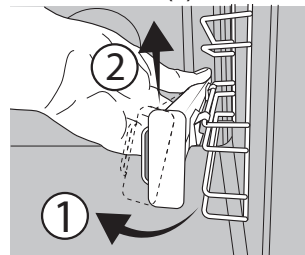
ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

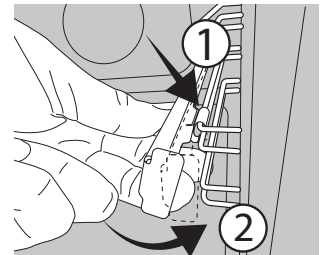
REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs

s'enclenchent (2).



[c]



[d]

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.

2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur jusqu'à ce que le voyant et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou - pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Remarque : Lorsque le voyant clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.


Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.


Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.


Remarque : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.


FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE


 **CONVENTIONNELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

 **AIR PULSÉ**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

 **NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO**
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.

 **PIZZA**
Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

 **GRILL**
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain.
Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

 **TURBOGRILL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION


Pour sélectionner une fonction, tournez le bouton de sélection sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'allume et un signal sonore retentit.

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour démarrer la fonction que vous avez choisie, tournez le bouton de thermostat pour régler la température requise.




Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le **bouton de sélection** ou ajuster la température en tournant le **bouton du thermostat**. La fonction ne démarre pas tant que le **bouton du thermostat** est sur . Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

LEVÉE

Pour lancer la fonction « Levage de la pâte », tournez le bouton thermostat au symbole correspondant; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrage pas.


Remarque : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.


 **LEVÉE**
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour lancer cette fonction.

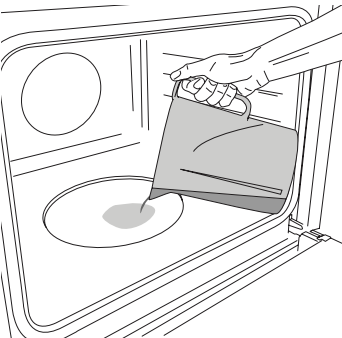
 **ÉCO AIR PULSÉ**
Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente.


Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

STEAM 		
POISSON 	VIANDES 	PAIN 

Les fonctions **STEAM**  donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. **Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.**

STEAM 




Une fois que le four est froid seulement, remplissez le gaufage de la cavité avec la quantité d'eau potable suggérée dans le tableau de cuisson correspondant. Enfournerez le plat.
Réglez et activez la fonction **STEAM**  : À la fin, ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur s'échapper lentement.
Remarque : Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas le four et ne rajoutez jamais d'eau.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.

À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Remarque : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.



Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant  peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Remarque : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « 0 ».


4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.



DURÉE

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.





Utilisez **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.


Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Remarque : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote sur l'écran, utilisez ensuite **-** pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

 pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Remarque : Pour annuler le réglage, éteignez le four en tournant le bouton de sélection dans la position « 0 ».

FIN DE CUISSON



Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.

Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position 0 pour éteindre le four.


Remarque : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez **+** ou **-** pour régler l'heure désirée et appuyez sur  pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.






























Remarque : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote, utilisez ensuite **-** pour remettre le temps à « 00:00 ».

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50		
		Oui	160	30 - 50		
		Oui	160	40 - 60		
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35		
		Oui	160	25 - 35		
		Oui	150	35 - 45		
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50		
		Oui	190 - 250	20 - 50		
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/ tartes		Oui	190 - 200	45 - 65		
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110		
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100		
Pain grillé		5'	250	2 - 6		

ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique



Lèche-frite/Plaque de cuisson

STEAM

RECETTE	FONCTION	EAU (ML)	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Filets de poisson / côtelettes 0,5 - 2 cm	STEAM	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Poisson entier 300 - 600 g	STEAM	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Poisson entier 600 g - 1,2 kg	STEAM	250	-	180 - 200	25 - 45	3
Rosbif saignant 1 kg	STEAM	250	-	190 - 210	40 - 55	3
Jarret d'agneau 500 g - 1,5 kg	STEAM	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Poulet / pintade / canard Entier 1 - 1,5 kg	STEAM	250	-	200 - 220	55 - 75	2
Poulet / pintade / canard Morceaux de 500 g - 1,5 kg	STEAM	250	-	200 - 220	40 - 60	3
Poulet / dinde / canard Entier 3 kg	STEAM	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Agneau / Bœuf / Porc 1 kg	STEAM	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Petit pain 80 - 100 g	STEAM	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Pain à sandwich en moule 300 - 500 g	STEAM	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Pain 500 g - 2 kg	STEAM	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	STEAM	250	-	200 - 220	30 - 45	3

Le temps indiqué comprend la phase de préchauffage : nous recommandons de placer les aliments dans le four et de régler la durée de cuisson lors du démarrage de la fonction.

Pour enlever le calcaire résiduel du fond de la cavité après la cuisson, **STEAM** il suffit de verser 250 ml de vinaigre blanc sur le gaufrage de la cavité (en variante, utilisez un produit de détartrage spécifique. Pour connaître la disponibilité, contactez le Service après-vente). Laissez-le fonctionner à la température ambiante pendant 30 minutes, puis nettoyez la cavité avec de l'eau potable tiède et un chiffon doux. Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 **STEAM** cycles de cuisson.

GUIDE DE DÉPANNAGE

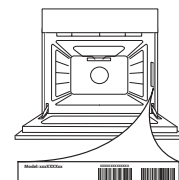
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service après-vente le plus proche.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.

▼ Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.whirlpool.eu



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



Whirlpool

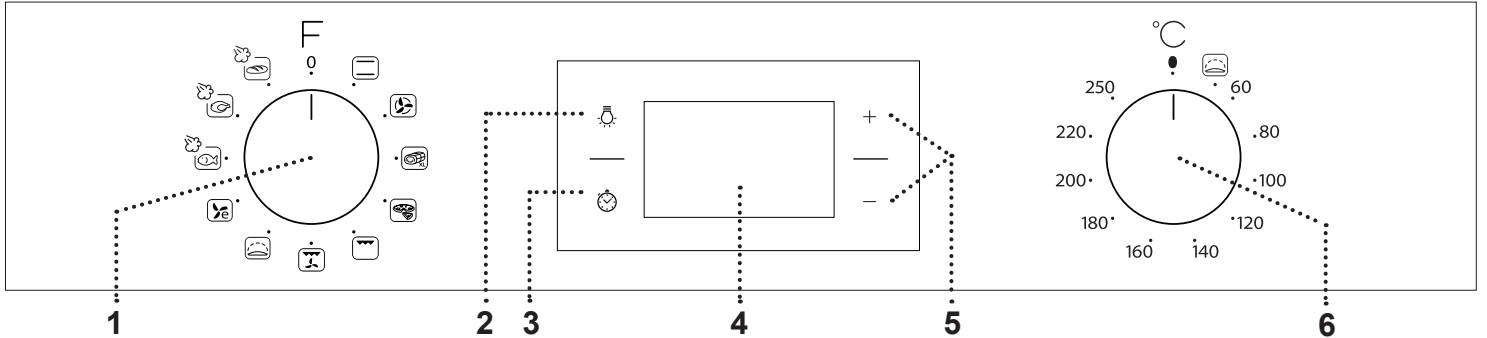
اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.



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



وصف لوحة التحكم



6. مفتاح ثرموستات
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية.
يرجى ملاحظة: المفاتيح قابلة للسحب. اضغط المفاتيح في المنتصف، فتبرز للخارج.

3. تعيين الوقت
للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميفاتي.

لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.

4. وحدة العرض

5. أزرار الضبط

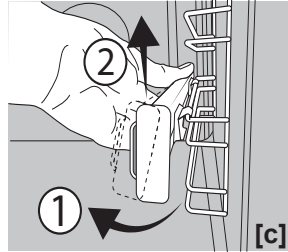
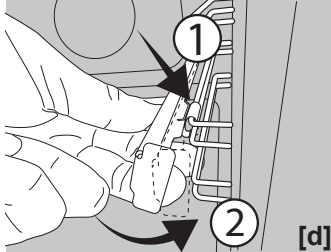
لتغيير إعدادات مدة الطهي.

1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف المروحة.

2. الإضاءة
بينما الفرن مشغل، اضغط لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.

قضبان انزلاقية ومجاري الرف

من القضبان الانزلاقية مقابل مجاري الرف، حتى اقتران الخطافات السفلية (2).



خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

1. لإزالة مجاري الرف، أمسك الجزء الخارجي من المجرى بشكل جيد، واجذبه

نحوك لخلع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما.

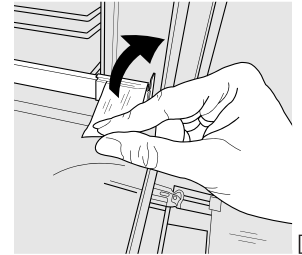
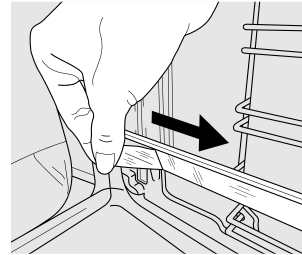
2. لتغيير موضع مجاري الرف، ضعهم بالقرب من حيز الطهي وقم أولاً بإدخال

مبدئيًا المسمارين في موضعهما. ثم ضع الجزء الخارجي بالقرب من موضع،

وادخل الدعامة، واضغط جيدًا باتجاه جدار حيز الطهي للتأكد من أن مجرى يعمل

بشكل سليم.

قبل استخدام الفرن أزل الشريط الواقي [a] ثم أزل الرقائق 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

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.


الوظائف والاستخدام اليومي


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


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


STEAM


 الخبز	 اللحم	 الأسماك
---	---	---


توفر الوظائف **STEAM**  نتائج ممتازة بفضل إضافة البخار في دورات الطهي. قم بسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة المحددة لطريقة التحضير الخاصة بك، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. تم إدراج كميات الماء المثالية ودرجات الحرارة لكل فئة طعام في جدول الطهي المعني. **تجنب إحماء الفرن قبل إدخال الأطعمة.**

تقليدي  لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.


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.

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

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

الشواية  لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص.

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

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

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة: عندها تضيء 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 0. ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.


التخمير

لبدء وظيفة "التخمير" أدر مفتاح الترموستات إلى الرمز المعني، إذا تم ضبط الفرن على درجة حرارة مختلفة، فلن تبدأ الوظيفة.

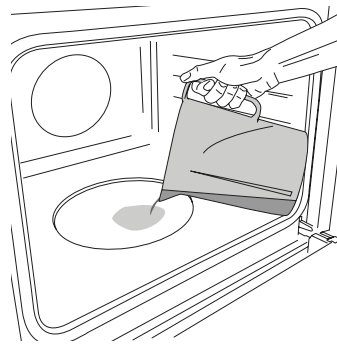
يرجى ملاحظة: ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

STEAM


امأ الحيز بكمية ماء الشرب الموصى بها في جدول الطهي المعني، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. ضع الطعام في الفرن.


قم بضبط وتفعيل الوظيفة **STEAM** : قم في النهاية بفتح الباب بحرص ودع البخار يتسرب ببطء.

يرجى ملاحظة: أثناء الطهي بالبخار، تجنب فتح الباب وزيادة كمية الماء.




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  في وحدة العرض لتشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وابدأ 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  في الظهور بوحدة العرض حتى بعد إيقاف مروحة التبريد لتشير إلى وجود حرارة متبقية في الحيز.

يرجى ملاحظة: يختلف وقت اختفاء الأيقونة وذلك لأنه يتوقف على عدة عوامل منها درجة الحرارة المحيطة والوظيفة المستخدمة. وعلى أي حال، يعتبر الجهاز متوقف عندما يكون المؤشر بمفتاح الاختيار على "0".


4. برمجة الطهي



يلزمك اختيار وظيفة أولاً 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 الترموستات 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.



جدول الطهي

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2 	50 - 30	170	نعم		كيك مخمر
2 	50 - 30	160	نعم		
1 	60 - 40	160	نعم		
3 	35 - 25	160	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
3 	35 - 25	160	نعم		
2 	45 - 35	150	نعم		بيتزا/خبز الفوكاشيا
2/1 	50 - 15	250 - 190	نعم		
2 	50 - 20	250 - 190	نعم		لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه
2 	65 - 45	200 - 190	نعم		
3 	110 - 80	200 - 190	نعم		لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
2 	100 - 50	230 - 200	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
5 	6 - 2	250	'5		خبز محمص

صينية تجميع
القطرات /
صينية الخبز



صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو
طبق الخبز على الشبكة السلكية



طبق الخبز أو صينية الكيك
على الشبكة السلكية



الشبكة السلكية



الملحقات

STEAM

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	كم الماء (مل)	الوظيفة	الوصفة
3	25 - 15	210 - 190	-	250	STEAM	سمك فيليه / شرائح 0,5 - 2 سم
3	30 - 15	210 - 190	-	250	STEAM	سمكة كاملة 300 - 600 جم
3	45 - 25	200 - 180	-	250	STEAM	سمكة كاملة 600 جم - 1,2 كجم
3	55 - 40	210 - 190	-	250	STEAM	لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم
2	75 - 60	190 - 170	-	250	STEAM	فخذ ضأن 500 جم - 1,5 كجم
2	75 - 55	220 - 200	-	250	STEAM	دجاج / دجاج حبشي / بط كاملة 1 - 1,5 كجم
3	60 - 40	220 - 200	-	250	STEAM	دجاج / دجاج حبشي / قطع بط 500 جم - 1,5 كجم
2	140 - 100	180 - 160	-	250	STEAM	دجاج / ديك رومي / بط كاملة 3 كجم
3	100 - 60	190 - 170	-	250	STEAM	لحم ضأن / لحم بقري / لحم دسم 1 كجم
3	45 - 30	220 - 200	-	200	STEAM	رغيف خبز صغير 80 - 100 جم
3	60 - 45	190 - 170	-	250	STEAM	شطائر الخبز في صينية 300 - 500 جم
2	100 - 50	170 - 160	-	250	STEAM	شطائر الخبز 500 جم - 2 كجم
3	45 - 30	220 - 200	-	250	STEAM	خبز الباجيت 200 - 300 جم

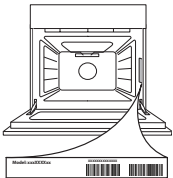
لإزالة الترسبات الكلسية المتبقية من قاع الحيز بعد الطهي STEAM، قم بسكب 250 مل فقط من الخل الأبيض داخل تجويف الحيز (وكبدل، استخدم منتج إزالة ترسبات خاص. يُرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع لمعرفة مدى توفر الخدمات). اترك الفرن يعمل في درجة حرارة مساوية لدرجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة، ثم نظف الحيز بماء شرب دافئ وقماشة ناعمة. ينصح بالتنظيف على الأقل لكل 5 إلى 10 STEAM من دورات الطهي.

يشمل الوقت المشار إليه مرحلة الإحماء: ننصحك بوضع الأطعمة في الفرن وضبط وقت الطهي عند بدء تشغيل الوظيفة.

التغلب على الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الموقد 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 تبدء الوظيفة المحددة.	درجة الحرارة مرتفعة للغاية.	دع الفرن يبرد قبل تفعيل الوظيفة. اختر وظيفة أخرى.

▼ قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية الكامل من docs.whirlpool.eu للمزيد من المعلومات عن منتجك



يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu
- استخدام كود الاستجابة السريع QR
- وكبدل، 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