



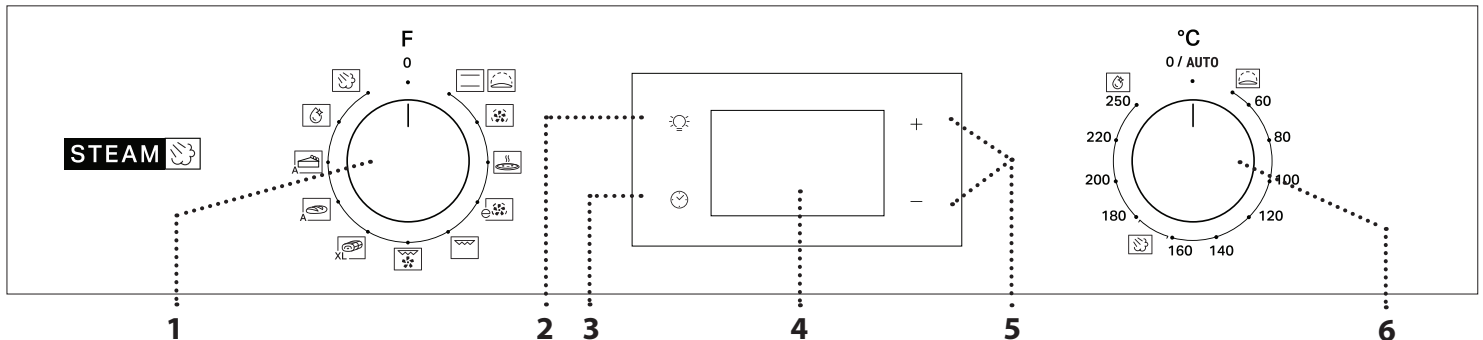
## THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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



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 **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.

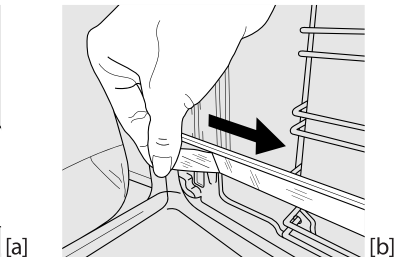
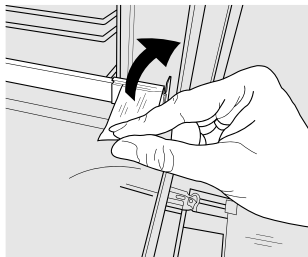
### 6. THERMOSTAT KNOB

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.

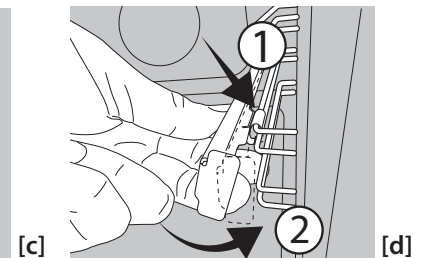
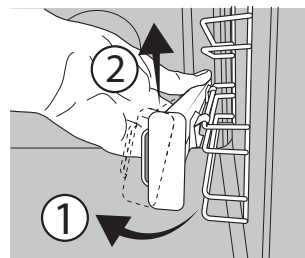


### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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



- 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.
- 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.



### 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.




### SMART CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the "Smart Clean" cleaning function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. Activate the function when the oven is cold. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.



### 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  icon.

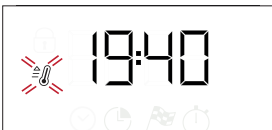
## 1. SELECT A FUNCTION

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.

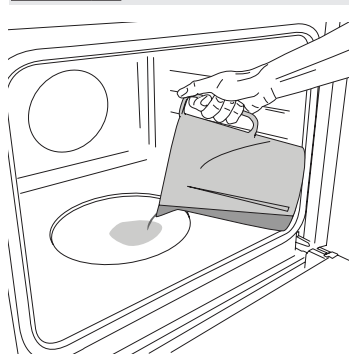


Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on **0 / AUTO** position. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a 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; Insert the food inside to oven after preheat signal. Cover the dough with wet cloth or put a pan of water on the bottom of the cavity to create a humid environment.

### 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.

Please note: 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 duration 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 **0 / AUTO**.

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 **0 / AUTO** 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.

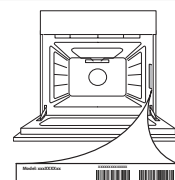
\* Available only on certain models

▼ Download the complete Daily Reference Guide from [docs.whirlpool.eu](https://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](https://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



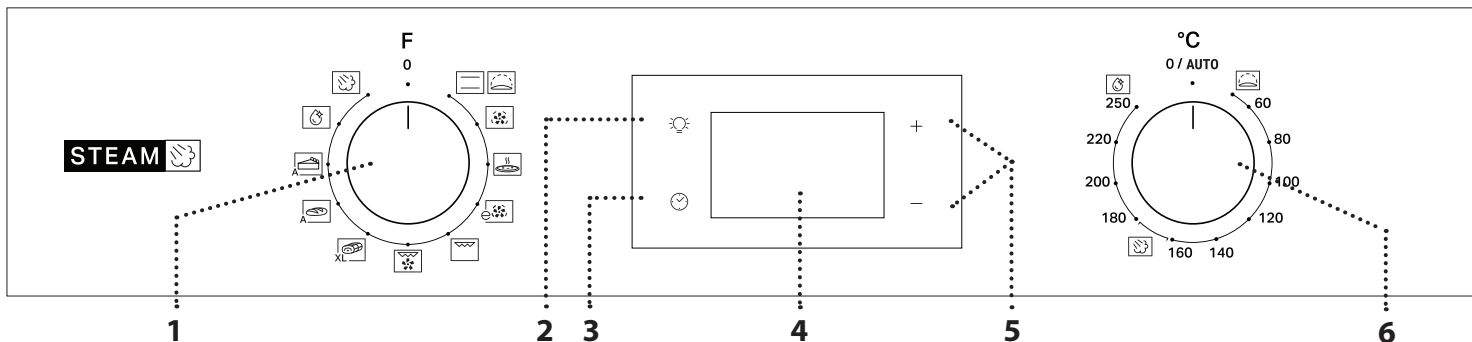
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://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 aux 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.

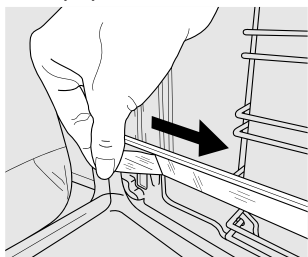
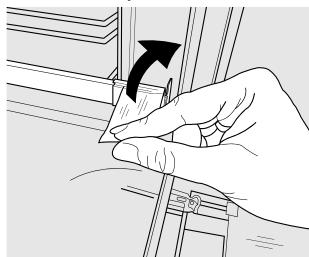
**6. BOUTON THERMOSTAT**

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

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

**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 rails télescopiques.

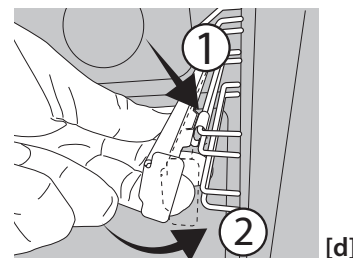
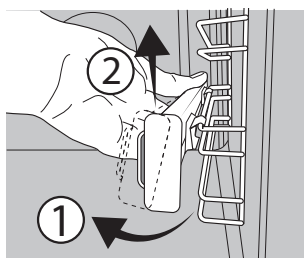


**ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]**

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).





**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.

Veuillez noter : 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.



### LEVÉE

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



### CHALEUR PULSÉE

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.



### 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.



### 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



### GRIL

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 lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



### GRIL TURBO

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



### CUISSON MAXI

XL 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.



### PAIN AUTO

A Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton du thermostat doit rester dans la position **0 / AUTO** tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.



### PÂTISSERIES AUTO

A Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton du thermostat doit rester dans la position **0 / AUTO** tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.



### SMART CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Pour lancer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100 -120 ml d'eau potable dans le fond du four, tournez ensuite le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône

. Activez la fonction lorsque le four est froid. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.



### STEAM+

La fonction Steam+ permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité. Pour activer la fonction Steam+, le bouton du thermostat doit être tourné dans la position de l'icône

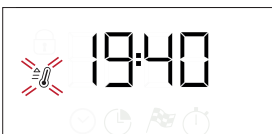
## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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.

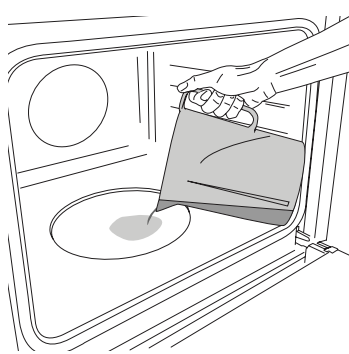


Veuillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le **bouton de sélection** ou ajuster la température en tournant le **bouton du thermostat**. La fonction ne démarre pas tant que le **bouton de thermostat** est sur la position **0 / AUTO**. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

### LEVÉE

Pour lancer la fonction « Levée », tournez le bouton du thermostat dans la position Levée (40 deg) et placez le bouton de fonction dans la position Convection naturelle ;  
Insérez les aliments dans le four après le signal de préchauffage.  
Couvrez la pâte avec un chiffon humide ou placez une casserole d'eau sur le fond de la cavité pour créer un environnement humide.



### STEAM




bouton de sélection sur la position **0**. Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte et ne rajoutez jamais d'eau.

Veuillez noter : Pour régler une durée spécifique, selon le tableau de cuisson correspondant, suivez les instructions au paragraphe « Programmation de la cuisson ».

## 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.



Veuillez noter : 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 l'heure de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez **+** ou **-** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée et appuyez sur  pour confirmer.

#### 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 / 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110		
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100		
Pain grillé		5'	250	2 - 6		
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**		

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
-------------	---	-------------------	---	--	---	--	---	--------------------------------

\*\* Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson. Le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson.

Activez la fonction en tournant le bouton du thermostat sur la température souhaitée : la fonction restera en pause jusqu'à ce qu'elle démarre automatiquement dans le temps calculé sur la base de l'heure de fin sélectionnée.

Veillez noter : Pour annuler le réglage, coupez le four en tournant le bouton de sélection **0 / AUTO**.

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.



##### FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une fonction différente ou **0 / AUTO** 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 vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, pendant qu'une fonction est active 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 ».





## TABLE DE CUISSON STEAM+

ALIMENTS	RECETTE	QUANTITÉ	TEMPS (min)	ACCESSOIRES	NIVEAU	EAU
 PAIN	Petits pains	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Pain carré	300-500 g	40 - 60			
	Pain	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
 VIANDE	Rôti	1 kg	60 - 110			
	Côtes	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Poulet	1-1,5 kg	55 - 80			
	Poulet/Dinde	3 kg	100 - 140			
 POISSON	Filet de steak	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet de steak	2-4 cm	20 - 35			
	Poisson entier	300 - 600 g	20 - 30			
	Poisson entier	600 -1200 g	25 - 45			
 LÉGUMES	Pommes de terre vapeur	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Piments farcis	1-2 kg	35 - 55			
	Brocolis à la vapeur	0,3-1 kg	30 - 50			
	Courgettes à la vapeur	0,5-1,5 kg	30 - 50			
 PÂTISSERIES	Biscuits	Un plateau	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Génoise	500-700 g	30 - 50			
	Tarte	un moule	35 - 55			

Démarrez la fonction STEAM+ uniquement quand le four est froid.  
L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la 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 près.
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.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez votre Centre de service après-vente le plus proche.

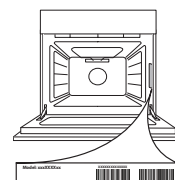


▼ Pour plus d'informations sur votre produit, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)



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

- En visitant notre site Internet [docs.whirlpool.eu](https://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

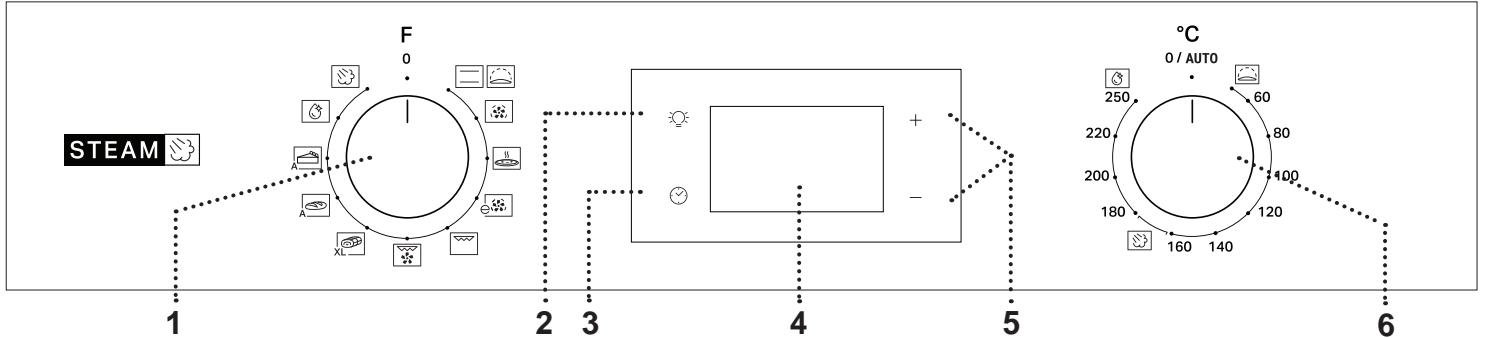
اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.



نشرك على شرايك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على مزيد من المساعدة الكاملة، يرجى تسجيل منتجك على [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)




## وصف لوحة التحكم



### 1. مفتاح الاختيار

لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

### 2. الإضاءة

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

### 3. تعيين الوقت

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

### 4. وحدة العرض

5. أزرار الضبط  
لتغيير إعدادات مدة الطهي.

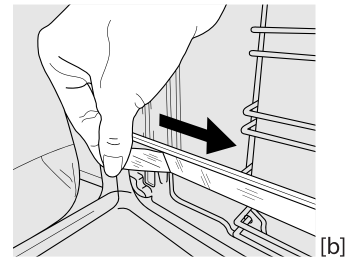
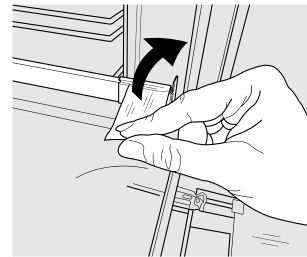
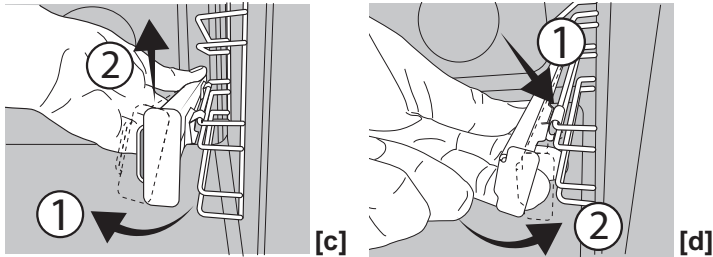
### 6. مفتاح ثرموستات

أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية.

يرجى ملاحظة: قد يختلف نوع المفاتيح عن نوع الموديل. إذا كانت المفاتيح يتم تفعيلها بالضغط، اضغط لأسفل على منتصف المفتاح لتحريره من موضع تثبيته.

## قضبان انزلاقية ومجاري الرف

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



### 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 موضعه، وادخل الدعامة، واضغط جيداً باتجاه جدار حيز الطهي للتأكد من أن مجرى يعمل بشكل سليم.

### إزالة القضبان الانزلاقية [c]


اسحب الجزء السفلي من القضيب الانزلاقي لفة 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 تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 250°م لمدة ساعة. يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة.

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

## الوظائف والاستخدام اليومي

### 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 (بعد 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 مجدداً بالضغط على .

### 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

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.

### أقصى طهي

XL طهي قطع كبيرة من اللحم (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.


### خبز أوتوماتيكي

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


### معجنات أوتوماتيكية

A تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختبار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للبطائر. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد. يجب أن يظل مفتاح الترموستات في الوضع O / AUTO حيث يتم ضبط درجة الحرارة أوتوماتيكياً بواسطة الوظيفة.

### وظيفة SMART CLEAN

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. لتفعيل وظيفة التنظيف "Smart Clean"، اسكب 100-120 مل من ماء الشرب في قاع الفرن ثم أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى الأيقونة . قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد. وضع الأيقونة لا يتطابق مع درجة الحرارة التي تم الوصول إليها أثناء دورة الطهي.

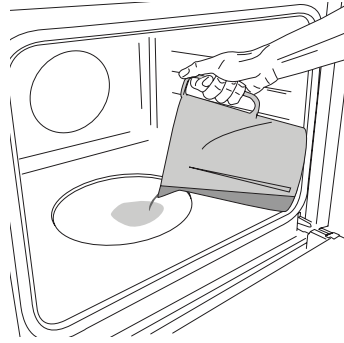
### بخار+

تسمح وظيفة البخار+ بالحصول على أداء ممتاز بفضل وجود البخار في دورة الطهي. تدبر هذه الوظيفة تلقائياً درجة الحرارة المثالية لطهي مجموعة كبيرة من الوصفات، وأوقات طهي الأطباق الرئيسية موضحة في جدول الطهي النسبي. قم دائماً بتنشيط وظيفة البخار عندما يكون الفرن بارداً، وبعد صب 200 مل من ماء الشرب في قاع تجويف الطهي. لتنشيط وظيفة البخار+، يجب تشغيل مفتاح الترموستات على وضع الأيقونة .



### STEAM

لبدء وظيفة البخار، اسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن. اختر الوظيفة من خلال تدوير مفتاح الاختيار في اتجاه عقارب الساعة على الأيقونة ذات الصلة، ومفتاح الترموستات في أي موضع بين 160 و 180°م (كما هو مقترح بواسطة الأيقونة). ستبدأ الوظيفة وستظهر الشاشة الوقت الحالي من اليوم. ولا يلزم الإحماء. لإنهاء الطهي، أدر مفتاح الاختيار على الوضع 0. أثناء الطهي بالبخار، تجنب فتح الباب وزيادة كمية الماء.


يرجى ملاحظة: لتعيين مدة محددة، وفقاً لجدول الطهي ذي الصلة، اتبع التعليمات الواردة في فقرة "برمجة الطهي".



### 3. الإحماء والحرارة المتبقية

بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة الموضحة  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 وأبدأ الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية 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 عند 0.

### 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 / AUTO. ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميفاتي.



### التخمير

لبدء وظيفة "التخمير"، قم بإدارة مفتاح الترموستات إلى وضع التخمير (40 درجة) ووضع مفتاح الوظيفة في وضع الخبز، قم بإدخال الطعام في الفرن بعد إشارة الإحماء. قم بتغطية العجين بقطعة قماش مبللة أو ضع قدر من الماء على الحيز السفلي لخلق بيئة رطبة.


#### 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  إلى أن تبدأ الأيقونة  والوقت الحالي بالوميض في وحدة العرض.



استخدم **+** أو **-** لتعيين الوقت الذي تريد إنهاء الطهي فيه واضغط  للتأكيد.

#### جدول الطهي

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2 	30 - 50	170	نعم		
2 	30 - 50	160	نعم		كيك مخمر
1 	40 - 60	160	نعم		
3 	25 - 35	160	نعم		
3 	25 - 35	160	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
2 	35 - 45	150	نعم		
2 / 1 	15 - 50	190 - 250	نعم		بيتزا/خبز الفوكاشيا
2 	20 - 50	190 - 250	نعم		
2 	45 - 65	190 - 200	نعم		لازانيا / معكرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكه
3 	80 - 110	190 - 200	نعم		لحم ضأن / لحم بتلو / لحم بقري 1 كجم
2 	50 - 100	200 - 230	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
5 	2 - 6	250	'5		خبز محمص
3 	35 - 55**	200 - 210	نعم		بطاطس محمرة

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

لا يشتمل الوقت المشار إليه على مرحلة الإحماء: نوصي بوضع الطعام داخل الفرن وضبط مدة الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة فقط.

\*\*أقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

المستوى محدد على جدار خبز الطهي.

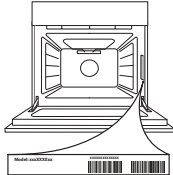
## جدول الطهي بالبخار+

ماء	المستوى	الملحقات	الوقت (دقيقة)	الكمية	الوصفة	الطعام
200 مل	2		30 - 45	80-100 جم	خبز صغير	 الخبز
			40 - 60	300-500 جم	قالب ساندوتش في صينية	
			50 - 100	500 جم-2 كجم	الخبز	
			30 - 45	200-300 جم	خبز باجيت	
			60 - 110	1 كجم	روستو	 اللحوم
			50 - 75	500 جم-1,5 كجم	ضلوع	
			55 - 80	1-1,5 كجم	الدجاج	
			100 - 140	3 كجم	دجاج/يك رومي	
			15 - 25	0.5-2 سم	فيليه سنيتك	 أسماك
			20 - 35	2-4 سم	فيليه سنيتك	
			20 - 30	300 - 600 جم	سمكة كاملة	
			25 - 45	600 -1200 جم	سمكة كاملة	
			45 - 60	0.5-1.5 كجم	بطاطس مطهية بالبخار	 الخضروات
			35 - 55	1-2 كجم	الفلفل المحشو	
			30 - 50	0.3-1 كجم	بروكلي مطهي بالبخار	
			30 - 50	0.5-1.5 كجم	كوسة مطهية بالبخار	
			25 - 35	صينية	كعك صغير	 معجنات
			25 - 45	30-60 جم	مافن	
			30 - 50	500-700 جم	كيك إسفنجي	
			35 - 55	وعاء	فطيرة	

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

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 قائما.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
تعرض وحدة العرض الرسالة "ساخن" ولن تبدأ 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.

▼ قم بتنزيل دليل المرجع اليومي الكامل من [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) للمزيد من المعلومات عن منتجك



يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

زيارة موقعنا الإلكتروني [docs.whirlpool.eu](https://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

