

اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

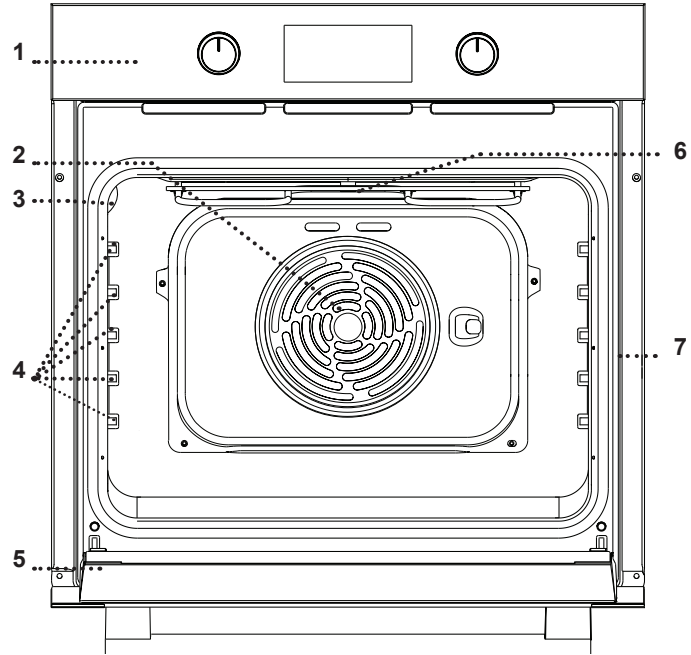


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

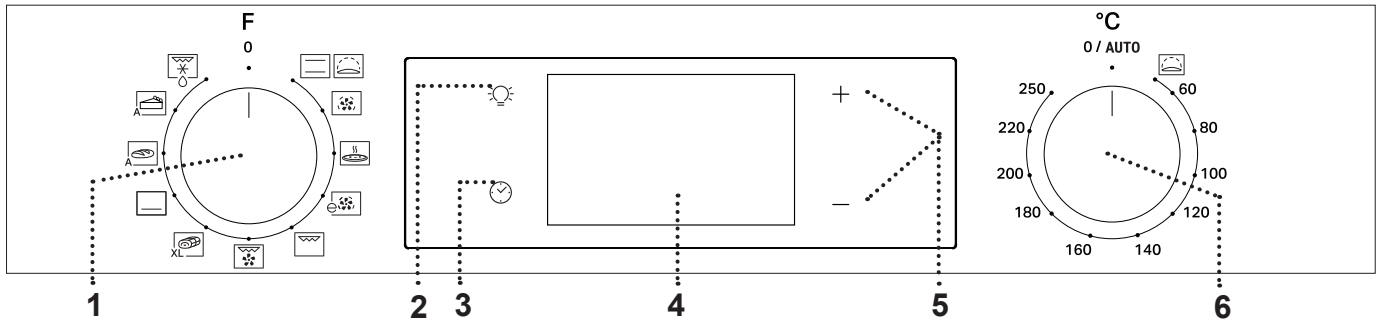


وصف المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. مصباح
4. مجاري الرف (المستوى مميز على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. لوحة التمييز (لا تخلصها)



وصف لوحة التحكم



1. مفتاح الاختيار
2. لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف المروحة.
3. الإضاءة
4. بينما الفرن مشعل، اضغط لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.
5. تعيين الوقت
6. للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميفاتي. لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.

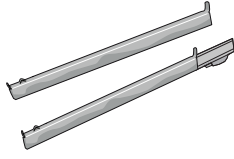
1. مفتاح الاختيار
2. لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف المروحة.
3. الإضاءة
4. بينما الفرن مشعل، اضغط لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.
5. تعيين الوقت
6. للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميفاتي. لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.

1. مفتاح الاختيار
2. لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف المروحة.
3. الإضاءة
4. بينما الفرن مشعل، اضغط لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.
5. تعيين الوقت
6. للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميفاتي. لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.

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

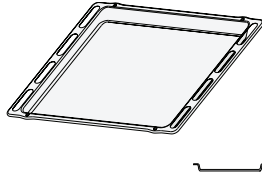
الملحقات

المجاري المنزقة *



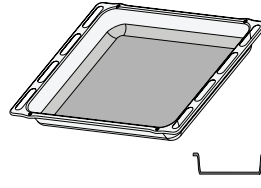
لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.

صينية الخبز *



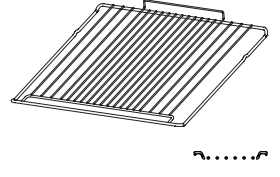
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

صينية تجميع القطرات *



تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

الشبكة السلكية



تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

* متاحة في بعض الموديلات فقط

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

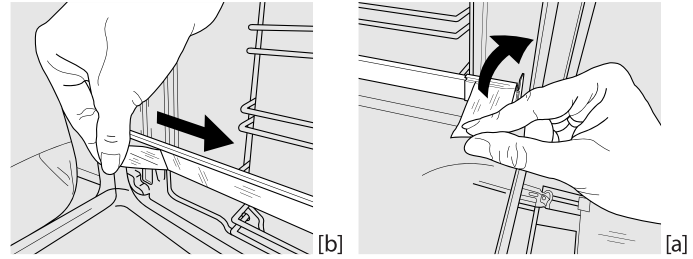
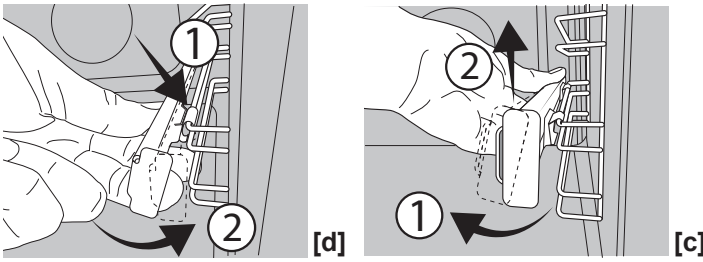
ثم قم بتحريكها على امتداد القضبان إلى أبعد قدر ممكن.
• يجب إدخال الملحقات الأخرى، مثل صينية الخبز، بشكل أفقي وتحريكها على المجاري الدليلية.

إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

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

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 المجري بشكل جيد، واجذبه نحوك لخلع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما.
2. لتغيير موضع مجاري الرف، ضعهم بالقرب من حيز الطهي وقم أولاً بإدخال مبدئياً المسمارين في موضعهما. ثم ضع الجزء الخارجي بالقرب من موضعه، وادخل الدعامة، واضغط جيداً باتجاه جدار حيز الطهي للتأكد من أن مجري يعمل بشكل سليم.

إزالة القضبان الانزلاقية [c]
أسحب الجزء السفلي من القضيب الانزلاقي لفك الخطافات السفلية (1) وأسحب 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

الكهرباء لفترة طويلة ستحتاج إلى إعادة ضبط الوقت.

2. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خالٍ للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن 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: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز 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

الوظائف

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.

MAXI COOKING (أقصى طهي)



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

التسخين السفلي



مفيد لتحمير الجزء السفلي من الأطباق. يوصى أيضًا باستخدام
الوظيفة للطهي البطيء، لإنهاء طهي الأطباق ذات القوام السائل للغاية
أو لتغليظ قوام الصلصات ومرق اللحم.

خبز أوتوماتيكي



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

معجنات أوتوماتيكية



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

إذابة التجمد



لإذابة التجمد عن الطعام بشكل أسرع

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 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.

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

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

On

2. تفعيل الوظيفة

يدوي

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

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

19:40

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 فماش مبللة أو
ضع قدر من الماء على الحيز السفلي لخلق بيئة رطبة.

3. التسخين المسبق والحرارة المتبقية

بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تصدر إشارة صوتية وتظهر أيقونة وامضة
بوحدة العرض تشير لتفعيل مرحلة التسخين المسبق.
عند بلوغ درجة الحرارة المرغوبة، تصبح الأيقونة ثابتة وتصدر إشارة
صوتية للإشارة إلى إمكانية وضع الطعام بالداخل ومتابعة الطهي.

يرجى ملاحظة: قد ينتج عن وضع الطعام في الفرن قبل إنتهاء مرحلة التسخين
المسبق نتائج عكسية على نتيجة 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 O.


4. برمجة الطهي

يلزمك اختيار وظيفة أولاً قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي.



المدة

استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  والبيان "00:00" في الوميض على 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 مدة الطهي التي قمت بضبطها، استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  في الوميض على وحدة العرض، ثم استخدم - لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00". تشتمل مدة الطهي هذه على مرحلة الإحماء.

برمجة وقت انتهاء الطهي/تأخير بدء التشغيل

بعد ضبط مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها: اضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  والوقت الحالي بالوميض في وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي الطهي فيه واضغط على  للتأكيد.

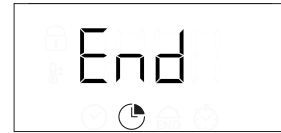
قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: ستظل الوظيفة متوقفة مؤقتاً حتى تبدأ أوتوماتيكياً في الوقت المحسوب بناءً على وقت انتهاء الطهي المحدد.

يرجى ملاحظة: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع O / AUTO.

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 بوحد 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  والأيقونة "00:00" والبيان "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.

يرجى ملاحظة: لإلغاء الميقاتي، استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  في الوميض، ثم استخدم - لإرجاع الوقت إلى "00:00".













جدول الطهي

المستوى والملحقات	المدّة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
	30 - 50	170	نعم		كيك مخمر
	30 - 50	160	نعم		
	40 - 60	160	نعم		
	35 - 90	160 - 200	نعم		كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
	40 - 90	160 - 200	نعم		
	25 - 35	160	نعم		
	25 - 35	160	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
	35 - 45	150	نعم		
	30 - 40	180 - 210	نعم		
	35 - 45	180 - 200	نعم		معجنات الشو
	35 - 45	180 - 200	نعم		
	150 - 200	90	نعم		
	140 - 200	90	نعم		الميرنجز
	140 - 200	90	نعم		
	15 - 50	190 - 250	نعم		
	20 - 50	190 - 250	نعم		بيتزا/خبز الفوكاشيا
	10 - 20	250	نعم		البيتزا المجمدة
	10 - 25	230-250	نعم		
	40 - 55	180 - 200	نعم		
	45 - 60	180 - 200	نعم		كعك مثيل (فطيرة بالخضروات، كيشي)
	45 - 60	180 - 200	نعم		
	20 - 30	190 - 200	نعم		
	20 - 40	180 - 190	نعم		مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري
	20 - 40	180 - 190	نعم		
	45 - 65	190 - 200	نعم		
	80 - 110	190 - 200	نعم		لحم ضأن / لحم بتلو / لحم بقري 1 كجم
	50 - 100	200 - 230	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
	100 - 160	190 - 200	-		ديك رومي/أوز 3 كجم
	30 - 45	170 - 190	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)
	50 - 70	180 - 200	نعم		خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)
	2 - 6	250	'5		خبز محمص
	15 - 30 *	230 - 250	-		سمك فيليه/شرائح
	15 - 30 *	250	-		السجق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش" شطائر البيف برجر

المستوى والملحقات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
1 2	55 - 70 **	200 - 220	نعم		روست الدجاج 1,3-1 كجم
3	35 - 50 **	200 - 210	نعم		روز بيف نيء 1 كجم
3	60 - 90 **	200 - 210	نعم		فخذ ضأن/زند
2	35 - 55	200 - 210	نعم		بطاطس محمرة
3	25 - 55	200 - 210	-		جراتان الخضروات
1 4	45 - 100 ***	190 - 200	نعم		اللحم والبطاطس
2 4	30 - 50 ***	180	نعم		الأسماك والخضروات
1 4	50 - 100 ***	200	نعم		اللازانيا واللحم
1 3 5	40 - 120 ***	180 - 190	نعم		وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة (المستوى 5)/لازانيا (المستوى 3)/لحم (المستوى 1)
3	100 - 150	170 - 180	-		لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة

* أقلب الطعام في منتصف دورة الطهي
** أقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
*** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

لا يتضمن الوقت الموضح فترة الإحماء: ننصح بوضع الطعام في الفرن وضبط زمن الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

الملحقات	الوظائف
 صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء  صينية تجميع القطرات/صينية الخبز  صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	 طبخ الخبز على الشبكة السلكية  الشبكة السلكية
 دفع الهواء الاقتصادي  الشواية السريعة  الشواية  الطهي الأقصى  بيتزا  دفع الهواء  الخبز	

التنظيف والصيانة

تأكد أن الفرن يبرد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.
ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.
قم بارتداء قفازات واقية.
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

- يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملانم.

الملحقات

انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.

الأسطح الخارجية

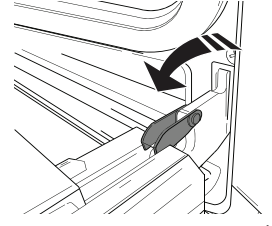
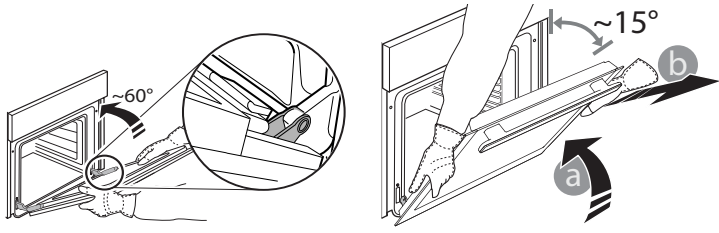
قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة. لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

• بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو

خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع مواضع تثبيتهم ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b). ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

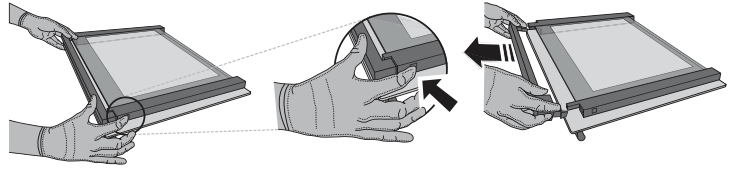
استبدال المصباح

1. أفصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
يرجى ملاحظة: استخدم لمبات هالوجين 25 واط/230 فلت من النوع G9، حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة. T300 م.

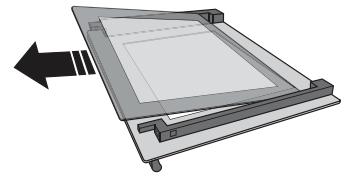
اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. - لا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

تنظيف زجاج الباب

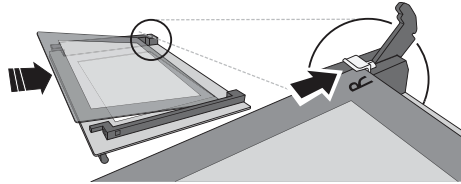
1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجهها لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت وأخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



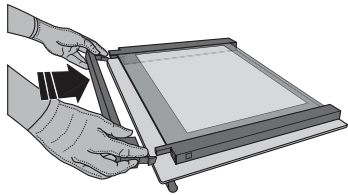
2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.



3. أعد تركيب اللوح الأوسط (المميزة بالحرف "R") قبل إعادة تركيب اللوح الداخلي: لوضع ألواح الزجاج بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية العلامة "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في مرتكزات الدعم، ثم أنزله في موضعه. كرر هذه العملية مع لוחي الزجاج.



4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الأحكام قبل إعادة تركيب الباب.

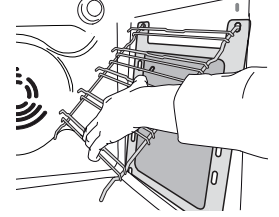
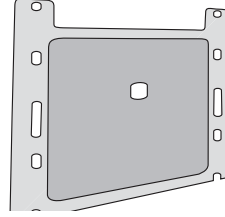


تنظيف الألواح الحفازة

وللحصول على أفضل استفادة من خصائص التنظيف الذاتي للألواح الحفازة، نوصي بتسخين الفرن حتى 200° م لمدة ساعة واحدة تقريباً باستخدام وظيفة "دفع الهواء". يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة.
ثم اترك الفرن حتى يبرد قبل التخلص من أية بقايا أطعمة باستخدام أسفنجة غير كاشطة.

يرجى ملاحظة: استخدام المنظفات الأكالة أو الكاشطة أو الفرشاة الخشنة أو ليف التنظيف المعدني للأوعية أو إسبريهات الأفران قد يلحق الضرر بالسطح الحفاز وتتلف خصائصه المتعلقة بالتنظيف الذاتي.
يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع عند الرغبة في تغيير الألواح.

هذا الفرن مجهز ببطانات حفازة خاصة تتيح تنظيف حيز الطهي بفضل طلائها الخاص ذاتي التنظيف، والذي يتميز بخصائص عالية المسامية، مما يتيح له امتصاص الشحم والانساجات.
هذه الألواح مركبة بمجاري الريف: لذلك عند إعادة وضع مجاري الريف وتركيبها مرة أخرى، تأكد أن الخطافات الموجودة في أعلى مجاري الريف موضوعة في الثقوب المعنية بالألواح.



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 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.

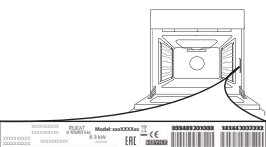
* متاحة في بعض الموديلات فقط

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

400011638883

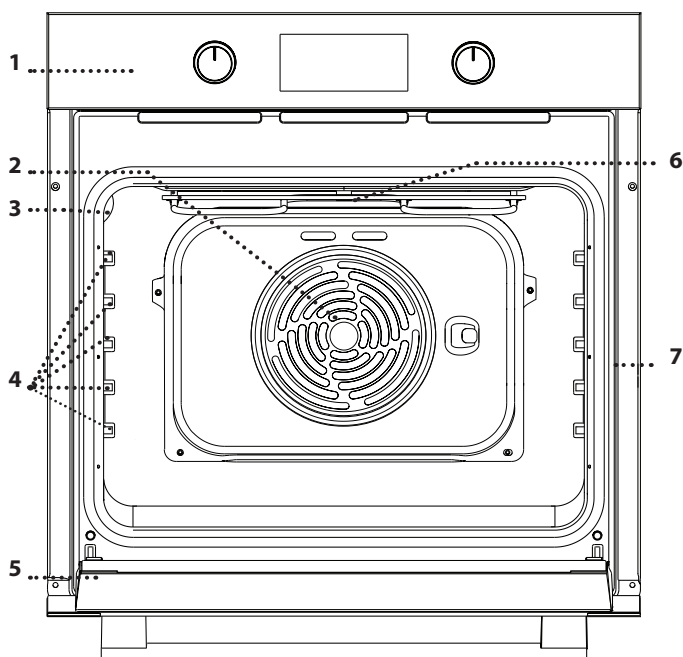

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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



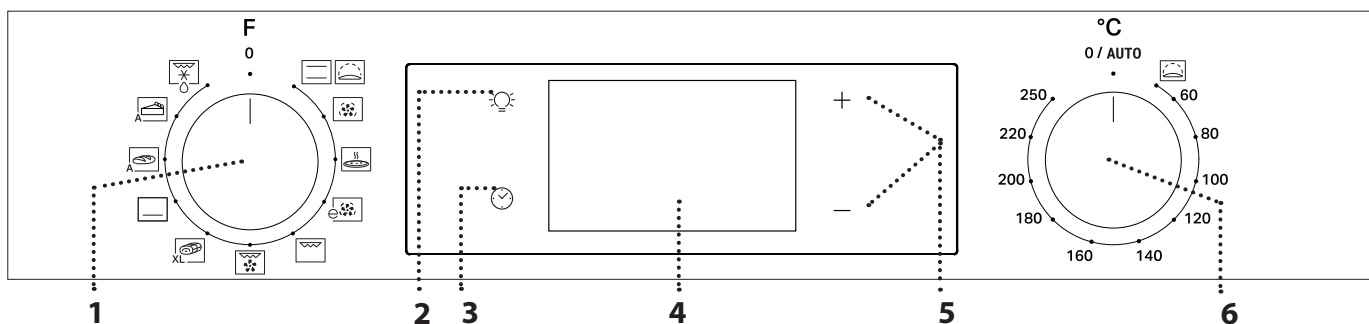
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Top heating element/grill
7. Identification plate (do not remove)


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.

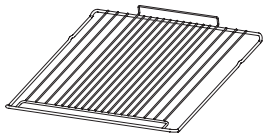
6. THERMOSTAT KNOB

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

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

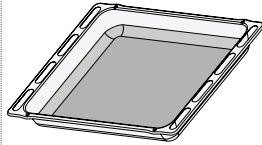
ACCESSORIES

WIRE SHELF



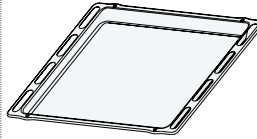
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



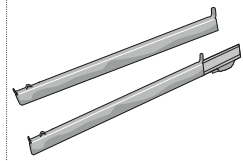
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

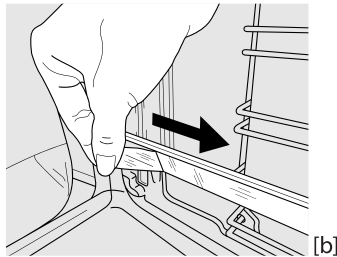
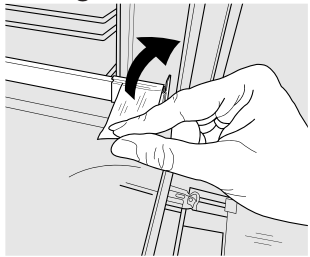
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

• Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

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.

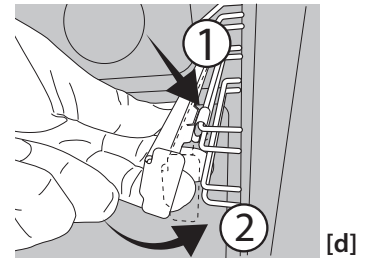
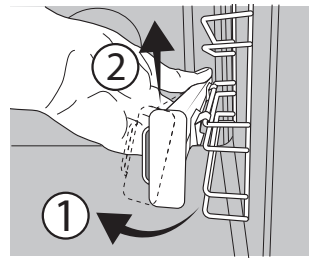


REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the 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 advisable to air the room after using the appliance for the first time.

FUNCTIONS



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

XL 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

A 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

A 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.



DEFROSTING

For defrosting food more quickly

DAILY USE

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.

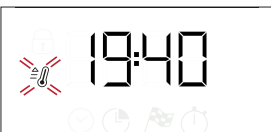


2. ACTIVATE A FUNCTION

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.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase is active.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

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



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 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, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  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.

Please note: 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	3
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	150	35 - 45	4 2
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Yes	90	150 - 200	3
		Yes	90	140 - 200	4 2
		Yes	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3
		Yes	230-250	10 - 25	4 2
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / baked pasta / canneloni / 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
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3













RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5  4 
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2  1 
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3 
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4  1 
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

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.

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water		
FUNCTIONS	 Conventional	 Forced air	 Pizza	 Maxi cooking	 Grill	 Turbo grill	 Eco forced air

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

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

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

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

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues.

To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

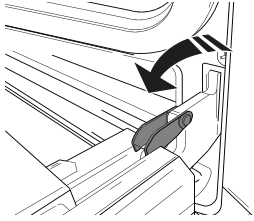
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

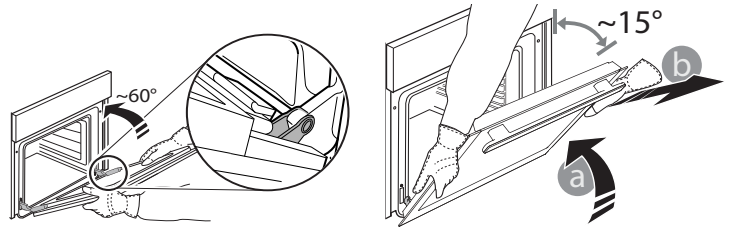
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b). Put the door to one side, resting it on a soft surface.



3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.

2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

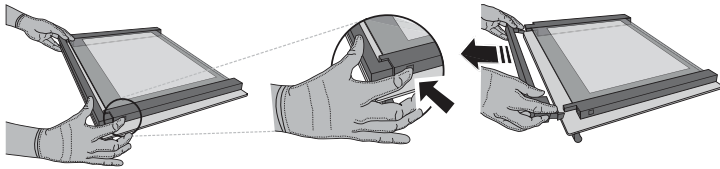
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

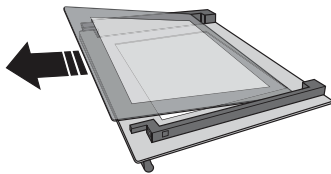
The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

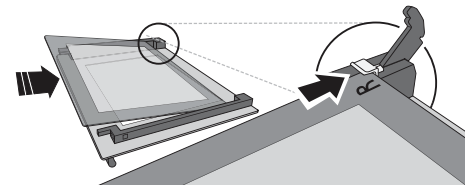
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



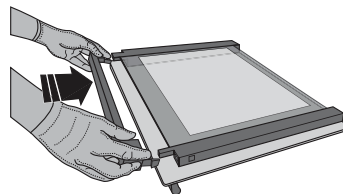
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.

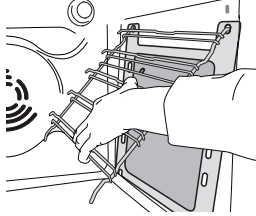
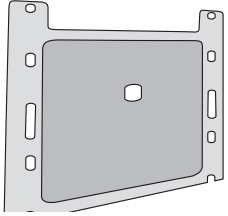


4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



CLEANING THE CATALYTIC PANELS

This oven is equipped with special catalytic liners 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. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Forced Air" function. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

TROUBLESHOOTING

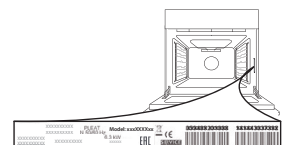
Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" 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



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



400011638883

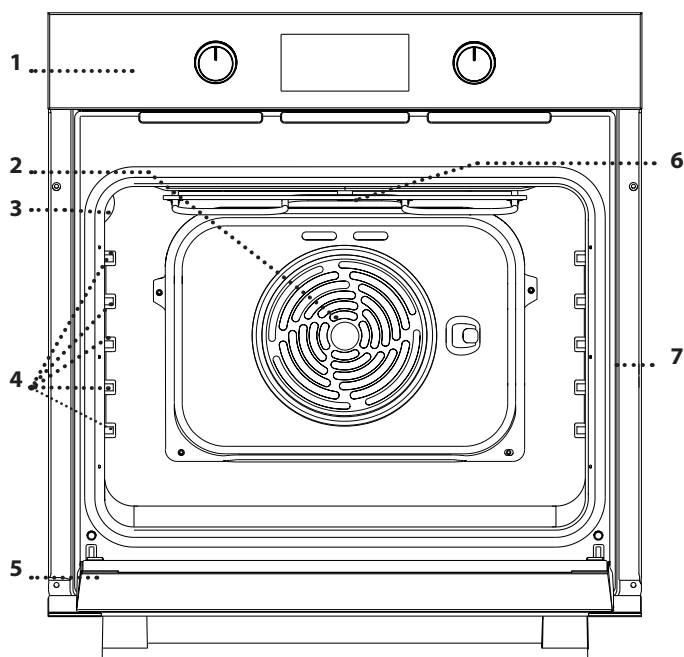

MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

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



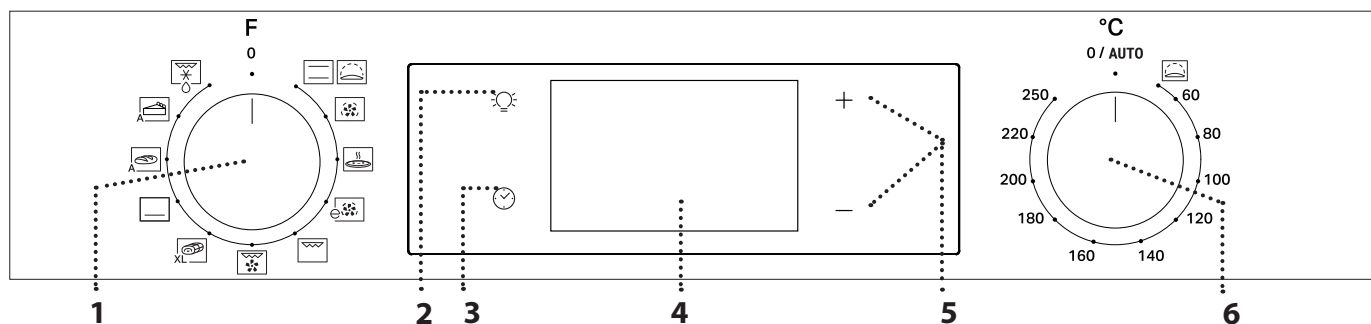
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Ampoule
4. Supports de grille
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)


DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à 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.

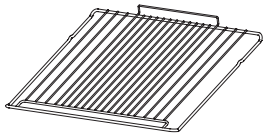
6. BOUTON THERMOSTAT

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

Veillez 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.

ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



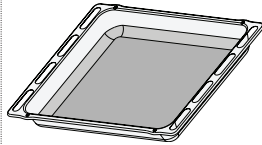
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

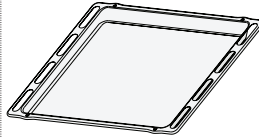
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

LÈCHEFRITE*



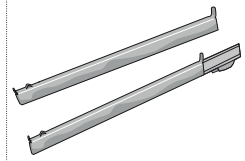
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

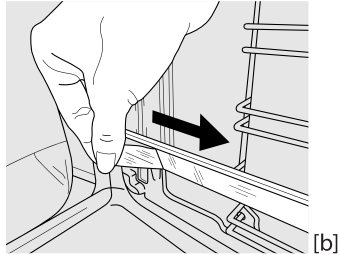
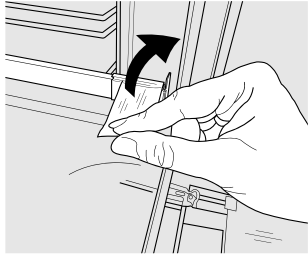
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les guides aussi loin que possible.

• Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

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

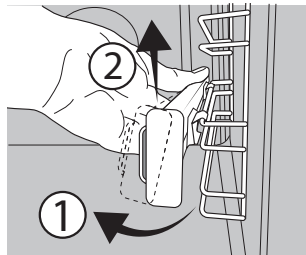


ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

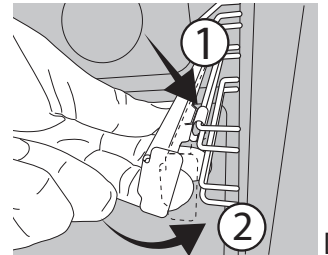
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

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).



[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.

Veillez noter : 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 normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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

FONCTIONS



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



TURBO GRIL (GRIL TURBO)

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.



MAXI COOKING

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.



CHAUFFAGE INFÉRIEUR

Utile pour dorer le fond des plats. Fonction également recommandée pour la cuisson lente, pour terminer de cuire les plats avec une consistance très liquide ou des sauces concentrées.



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.



DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.

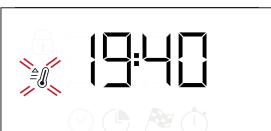


2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour activer la fonction sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.

Veillez 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.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirment que la phase de préchauffage est activée.. Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

Veillez noter : 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.

Veillez 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



Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'icône  et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.




Utilisez + ou - pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer. Activez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : un signal sonore retentit et l'écran indique que la cuisson est terminée.

Veillez noter : Pour annuler le temps de cuisson que vous avez réglé, appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter à l'écran, puis utilisez - 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 la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : 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 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.


Veillez noter : 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.

Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'icône  et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.



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



Veillez noter : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter, puis utilisez - 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	3
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	40 - 60	4
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	150	35 - 45	4 2
Chouquettes		Oui	180 - 210	30 - 40	3
		Oui	180 - 200	35 - 45	4 2
		Oui	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230-250	10 - 25	4 2
Quiches et tartes salés (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3
		Oui	180 - 200	45 - 60	4 2
		Oui	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 2
		Oui	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau / veau / bœuf / 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	3
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55	2
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : Nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau		
FONCTIONS	Convection naturelle	AIR pulsé	Pizzas	Cuisson grosse pièce	Gril	Turbo grill	Éco Air Pulsé

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.

Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

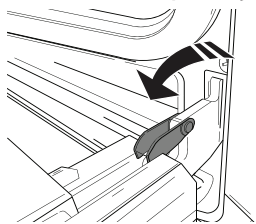
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

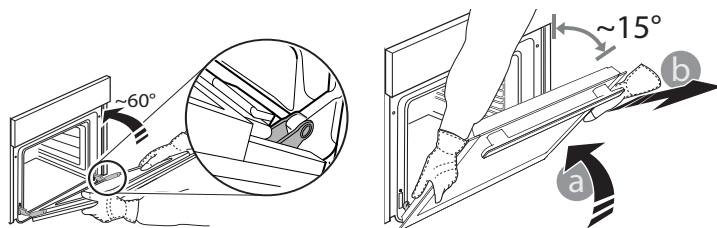
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b). Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

2. Dévissez le capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

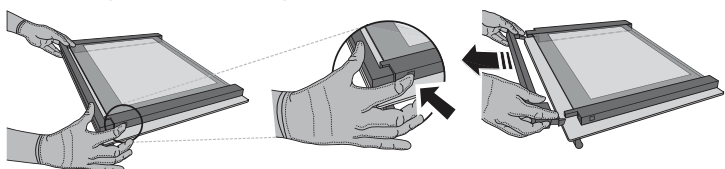
Veillez noter : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

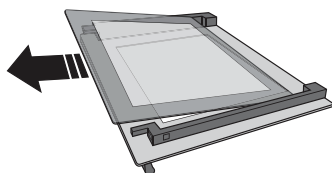
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de la lampe a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRS DES PORTES

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.

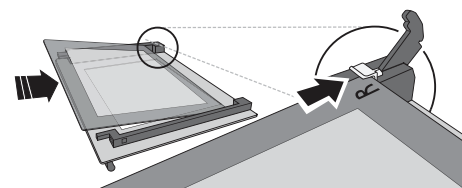


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

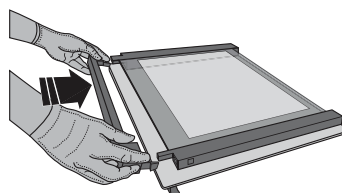


3. Remontez le panneau intermédiaire (marqué d'un « R »)

Avant de remonter le panneau intérieur : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.

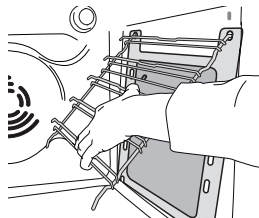
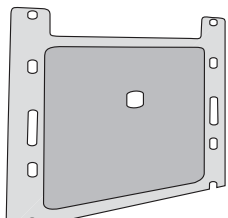


4. Remontez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



NETTOYER LES PANNEAUX CATALYTIQUES

Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous remplacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pendant environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération.

Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Veillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes. Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

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.

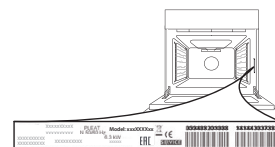


* Disponible sur certains modèles seulement



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



400011638883