

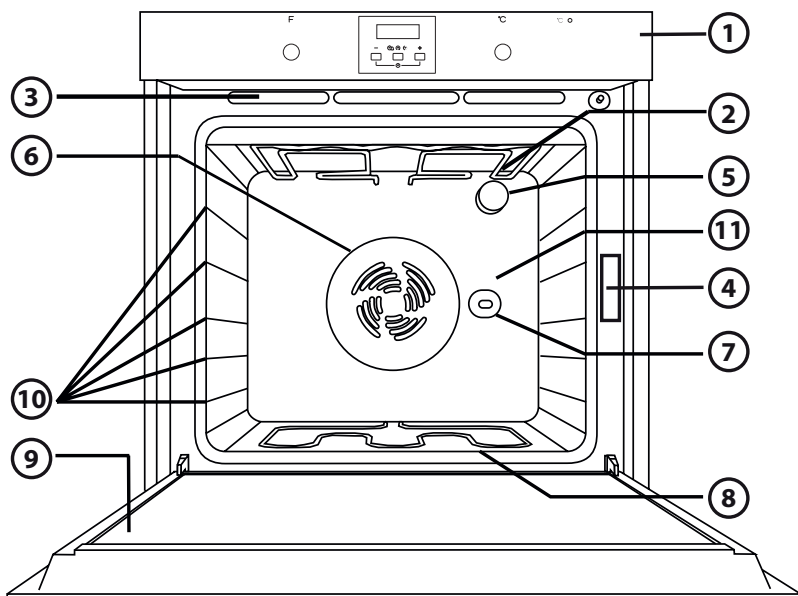

**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

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



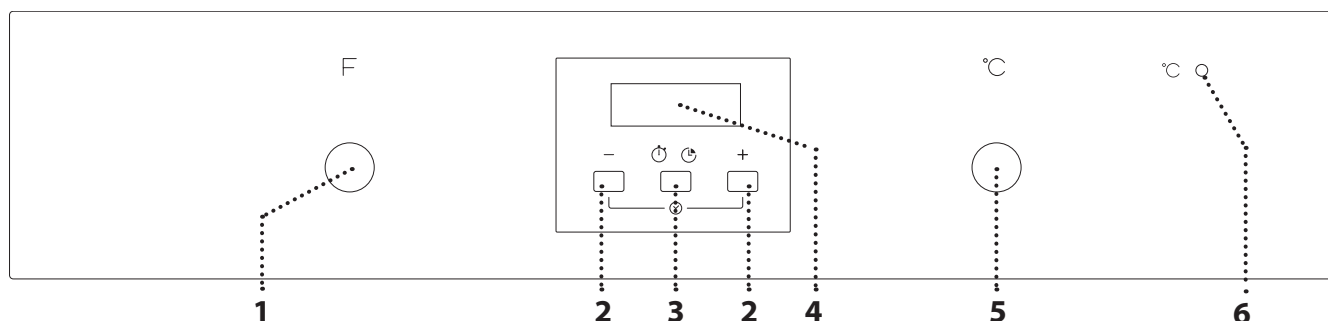
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Élément de chauffage supérieur/grill
3. Système de refroidissement (s'il est présent)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Système de ventilation (s'il est présent)
7. Tournebroche (si présent)
8. Élément chauffant inférieur (invisible)
9. Porte
10. Position des grilles
11. Paroi arrière

## PANNEAU DE COMMANDES



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

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

### 2. TOUCHE +/-

Pour diminuer ou augmenter la valeur affichée à l'écran

### 3. TOUCHE HEURE

Pour sélectionner les différents réglages : durée, minuterie.

### 4. ÉCRAN

### 5. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée.

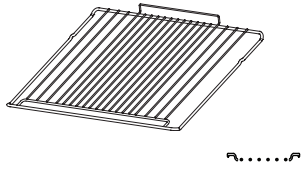
### 6. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

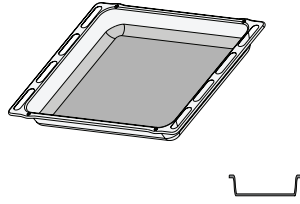
Remarque : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

# ACCESSOIRES

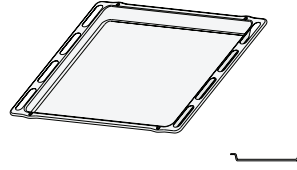
## GRILLE MÉTALLIQUE



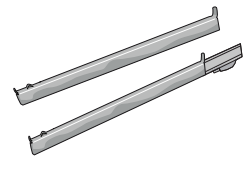
## LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



## PLAQUE DE CUISSON



## RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)



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.

## UTILISER LES 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 le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

# FONCTIONS

**OFF**  
Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.

**ÉCLAIRAGE**  
Pour allumer/éteindre la lumière du four.

**TRADITIONNEL**  
Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez la 2e grille. Préchauffez le four à la température souhaitée. Placez le plat dans le four dès que la diode électroluminescente du thermostat s'éteint.

**CONVECTION FORCÉE**  
Pour cuire des gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide sur un seul gradin. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Inversez la position des aliments pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 2e et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.

**GRILL**  
Pour griller des steaks, des brochettes et des saucisses. Pour gratiner des légumes ou griller du pain. Placez les aliments sur la 4ème grille. Pour griller la viande, utilisez une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 3ème grille en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Préchauffez le four pendant 3-5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.

**TURBO GRILL**  
Pour griller de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez les aliments sur les grilles du milieu. Utilisez une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1e/2e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir une cuisson uniforme. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

**DÉCONGÉLATION**  
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.

**SOLE + CONVECTION FORCÉE**  
Cuisson sur un seul gradin, par exemple : tartes aux fruits, gâteaux, légumes, pizzas, volailles.

**CHALEUR PULSÉE**  
Pour la cuisson simultanée de différents types d'aliments à la même température sur deux niveaux au maximum (p. ex., poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuisiner sans que les odeurs ne soient transférées d'un aliment à l'autre. Il est conseillé d'utiliser le 2e niveau pour la cuisson sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux gradins, utilisez les 1er et 3e niveaux. Préchauffez le four à la température voulue avant cuisson.

**RÉSISTANCE CHAUFFANTE INFÉRIEURE**  
Utilisez cette fonction après la cuisson pour brunir le fond du plat. Il est conseillé de placer les aliments sur la 1e/2e grille de cuisson. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente comme les légumes et les ragoûts; dans ce cas, utilisez la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

## 1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « AUTO » et « 0.00 » clignotent à l'écran.



Pour régler l'heure, appuyez sur les touches — et ++ en même temps : Réglez l'heure à l'aide des touches + et —. Appuyez sur la *touche heure* pour confirmer. Après avoir réglé l'heure voulue, il est possible de modifier la sonnerie d'alarme : l'affichage indique « ton 1 ».



Pour sélectionner la tonalité désirée, appuyez sur la touche —, appuyez ensuite sur la *touche heure* pour confirmer.

Veillez noter : Pour modifier l'heure du jour comme, par exemple, suite à une longueur coupure de courant, procédez comme décrit ci-dessus.

## 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 pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

# USAGE QUOTIDIEN

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le voyant de la fonction désirée.

## 2. ACTIVER UNE FONCTION

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.

Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* à 0 et ●.

## 3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction activée, le thermostat à LED s'allumera pour signaler que le processus de préchauffage a commencé.

À la fin de ce processus, le thermostat à LED s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : 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.

## UTILISER LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

En appuyant sur le *bouton heure*, il est possible de sélectionner divers modes pour conserver ou programmer le temps de cuisson.

Veillez noter : Au bous de quelques secondes sans action, une alarme retentit et tous les réglages sont confirmés.

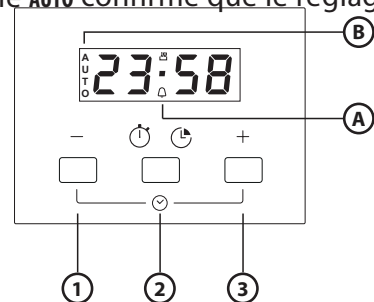
1. Touche — : pour diminuer la valeur visualisée sur l'affichage

2. Touche : pour sélectionner les différents réglages :  
a. Minuterie  
b. Temps de cuisson

3. Touche + : pour augmenter la valeur visualisée sur l'affichage

A. Le symbole indique que la fonction Minuteur est activée

B. Le symbole AUTO confirme que le réglage est terminé




## RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

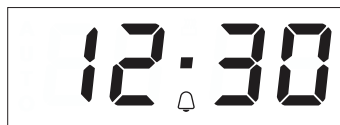
Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Pour lancer la minuterie, appuyez fermement sur la *touche heure* : le symbole clignote à l'écran (1).

Utilisez les touches + et — pour régler la durée désirée : le compte à rebours démarre après quelques

secondes. L'écran affiche l'heure et  reste allumé, confirmant que la minuterie a été réglée (2).


À la fin, appuyez longuement sur le *bouton heure* pour désactiver l'alarme.



Remarque : Pour afficher le compte à rebours et le changer, au besoin, appuyez de nouveau sur la touche heure pendant au moins 2 secondes.

### RÉGLAGE DE LA DURÉE

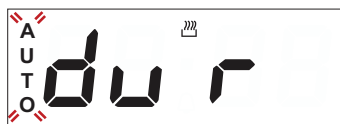
Après avoir sélectionné et activé la fonction et pour qu'elle s'arrête automatiquement, vous pouvez régler un temps de cuisson.

Appuyez longuement sur la *touche heure* : le symbole  clignote (3).

Appuyez sur la *touche heure* de nouveau : « DUR » et « AUTO » clignotent à l'écran (4).

Réglez la durée à l'aide des touches + et -.

Après quelques secondes, l'écran affiche l'heure alors qu' « AUTO » reste allumé, confirmant le réglage (5).



























Veillez noter : Pour savoir le temps qu'il reste et modifier le temps de cuisson restant, répétez les étapes susmentionnées.













Une fois le temps de cuisson terminé, une alarme retentit et la cuisson est arrêtée (6).



Pour désactiver l'alarme, appuyez longuement sur la *touche heure*. Pour éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur 0 et ●.

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	GRADIN (EN PARTANT DU BAS)	TEMP. (°C)	TEMPS (MIN)	ACCESSOIRES
<b>Gâteaux à pâte levée</b>		Oui	2	150-175	35-90	Moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	150-170	30-90	3e gradin : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteaux sur grille métallique
<b>Tartes fourrées (tarte au fromage, strudel, tarte aux pommes)</b>		Oui	2	150-190	30-85	Lèchefrite/plaque de cuisson ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	150-190	35-90	3e gradin : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteaux sur grille métallique
<b>Biscuits/Tartelettes</b>		Oui	2	160-175	20-45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	150-175	20-45	3e gradin : grille Grille 1 : Lèchefrite/plaque de cuisson
<b>Choux ronds</b>		Oui	2	175-200	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170-190	35-45	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : Lèchefrite/plaque de cuisson
<b>Meringues</b>		Oui	2	100	110 - 150	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	100	130-150	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : Lèchefrite/plaque de cuisson
<b>Pain/Pizza/Fougasse</b>		Oui	2	190-250	12-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-50	Grille 1 : plaque de cuisson sur la grille Grille 3 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
<b>Pizza surgelée</b>		Oui	2	250	10 - 15	Grille 1 : Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : Lèchefrite/plaque de cuisson
<b>Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)</b>		Oui	2	175-200	40-50	Moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	175-190	55-65	Grille 3 : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteaux sur grille métallique
<b>Vol-au-vent/Feuilletés</b>		Oui	2	175-200	20-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	175-200	25-45	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : Lèchefrite/plaque de cuisson
<b>Lasagnes / pâtes cuites / cannelloni / tartes</b>		Oui	2	200	45-55	Plat de cuisson sur la grille métallique
<b>Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg</b>		Oui	2	200	80-110	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille métallique
<b>Poulet/lapin/canard 1 kg</b>		Oui	2	200	50-100	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille métallique
<b>Dinde/oie 3 kg</b>		Oui	1/2	200	80-130	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille métallique
<b>Poisson au four/en papillote (filet, entier)</b>		Oui	2	175-200	40-60	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille métallique
<b>Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)</b>		Oui	2	175-200	50-60	Plat de cuisson sur la grille métallique

RECETTE	FUNCTION	PRÉCHAUFFAGE	GRADIN (EN PARTANT DU BAS)	TEMP. (°C)	TEMPS (MIN)	ACCESSOIRES
Pain grillé		Oui	4	200	2-5	Gril
Filets de poisson / biftecks		Oui	4	200	20-30	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		Oui	4	200	30-40	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
Poulet rôti 1 à 1,3 kg		-	2	200	55-70	Grille 2 : grille métallique (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire) Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
Poulet rôti 1 à 1,3 kg		-	2	200	60-80	Grille 2 : tournebroche Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
Rosbif saignant 1kg		-	2	200	35-45	Plaque de cuisson sur la grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	200	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	200	45-55	Lèchefrite/plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gratin de légumes		-	2	200	20-30	Plat de cuisson sur la grille métallique
Lasagnes & Viandes		Oui	1-3	200	50-100	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : Lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique
Viandes & Pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : Lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique
Poissons & Légumes		Oui	1-3	175	30-50	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : Lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique

Les temps indiqués sur le tableau sont pour la cuisson à l'aide du mode de démarrage différé (selon le modèle). Les durées de cuisson peuvent être plus longues, selon le plat.

N.B. : les symboles de fonction de cuisson peuvent légèrement différer de ceux du dessin.

REMARQUE : les temps de cuisson et les températures sont fournies pour 4 portions.

## CONSEILS ET RECOMMANDATIONS SUR L'UTILISATION

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la fonction la plus appropriée à la cuisson simultanée d'un aliment donné sur une ou plusieurs grilles à la fois. Les temps de cuisson commencent à partir du moment où le plat est placé dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les températures conseillées les plus basses et si le résultat n'est pas satisfaisant, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau ou plaques de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Pour obtenir de

meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins. Préchauffez le four lorsque les aliments à cuire contiennent beaucoup d'eau.

#### Cuire des aliments différents en même temps

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente), il est possible de cuire plusieurs aliments nécessitant la même température au même moment (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

#### Desserts

- Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle. Utilisez des moules à

gâteaux en métal foncé et placez-les toujours sur la grille métallique fournie. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

- Pour vérifier si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords, car le gâteau pourrait ne pas monter uniformément sur les bords.
- Si le gâteau « s'affaisse » pendant la cuisson, réglez une température plus basse la prochaine fois. Vous pouvez également essayer de réduire la quantité de liquide dans le mélange et mélanger plus doucement.
- La pâtisserie avec une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente). Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

### Viande

- Utilisez n'importe quel type de plat de cuisson ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est prêt, laissez-le reposer dans le four pendant 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur l'extérieur, éloignez-la du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur.

Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite contenant un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

### Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Utilisez cet accessoire pour faire rôtir de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four, puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

### Pizza

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza avec une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

### Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de fermentation de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport au temps de fermentation à température ambiante (20-25 °C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**


**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.**

### SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre 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 être facilement enlevée et réinstallée pour faciliter le nettoyage du verre  .
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- (SUR CERTAINS MODÈLES SEULEMENT). L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four : Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

### 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.

## 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.

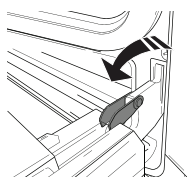
Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.

L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

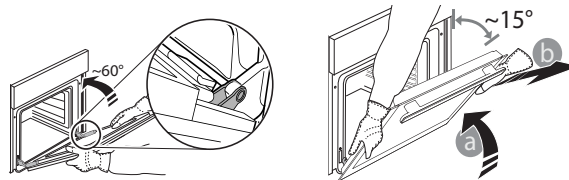
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## 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).

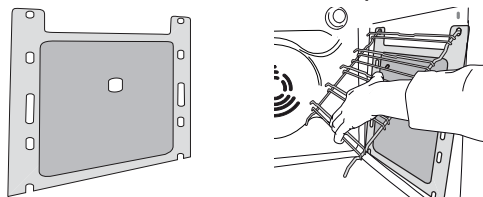


Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attachez 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.

## NETTOYAGE DU REVÊTEMENT CATALYTIQUE (SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

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 pour 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.

Veillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

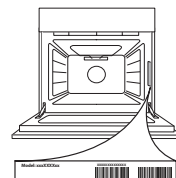
## DÉPANNAGE

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.



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

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

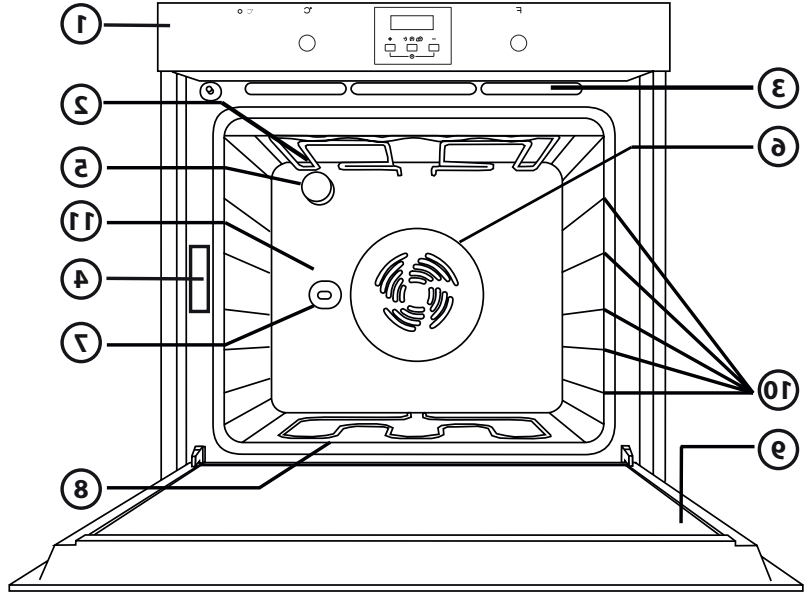


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

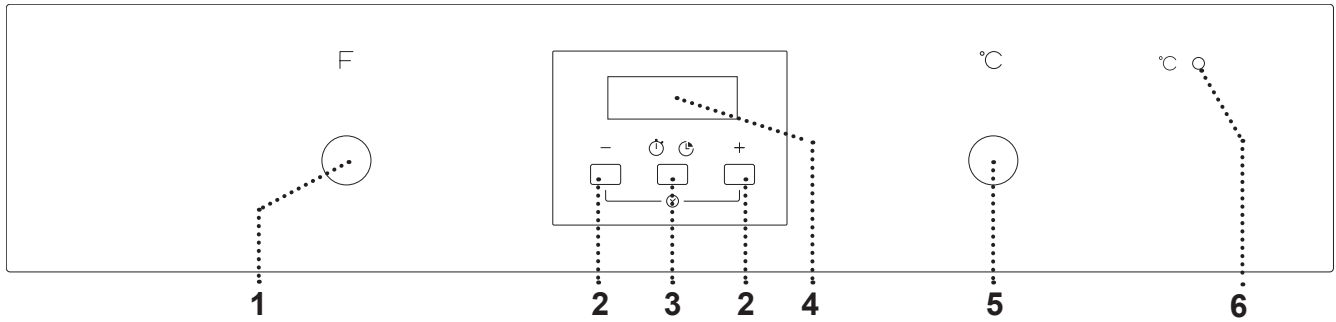


## وصف المنتج

1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين العلوي / الشواية
3. نظام التبريد (إن وجد)
4. لوحة البيانات (يجب عدم إزالتها)
5. الإضاءة
6. نظام تهوية الخبز (إن وجد)
7. السيخ الدوار (إن وجد)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
9. الباب
10. وضع الأرفف
11. الجدار الخلفي



## لوحة التحكم

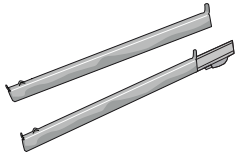


6. لمبة دايمود الترموستات / الإحماء  
تضيء أثناء عملية التسخين. تنطفئ بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.  
يرجى ملاحظة: جميع المفاتيح يتم تفعيلها بالضغط. اضغط لأسفل على منتصف المفتاح لتحريره.

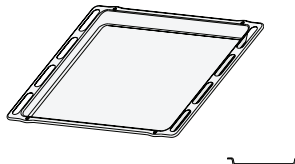
1. زر الوقت  
لاختيار الإعدادات المختلفة: المدة، و الماقيتي.
4. وحدة العرض
5. مفتاح الترموستات  
أدر لاختيار درجة الحرارة المرغوبة.

1. مفتاح الاختيار  
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف المروحة.
2. الزر +/-  
لتقليل القيمة المعروضة على وحدة العرض أو لزيادتها.

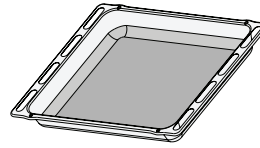
الحوامل الانزلاقية  
(في حالة وجودها)



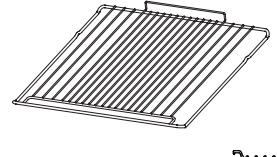
صينية الخبز



صينية تجميع القطرات  
(إن وجدت)



شبكة سلكية



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







## استخدام الكماليات

بالنسبة للكماليات الأخرى مثل صينية الخبز فيتم إدخالها أفقياً لجعلها تنزلق على امتداد المجاري الدليلية للرف.

• أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلاً لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجهاً لأعلى) في الأسفل أولاً. ثم قم بتحريكها على امتداد مجاري الرف إلى أبعد قدر ممكن.

## الوظائف

<p><b>إذابة التجمد</b> </p> <p>لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنع تعرض سطحه الخارجي للجفاف.</p>
<p><b>الخبز بالتوزيع الحراري + سفلي</b> </p> <p>لطهي الفواكه والكعك والخضروات والطيور، إلخ. على مستوى واحد.</p>
<p><b>دفع الهواء</b> </p> <p>وأيضاً لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة التي تستلزم نفس درجة حرارة الطهي (مثل السمك والخضروات والكيك) على رفين بحد أقصى في نفس الوقت. تتيح هذه الوظيفة الطهي بدون انتقال الروائح بين الأطعمة المختلفة. ينصح باستخدام المستوى الثاني للطهي على رف واحد فقط. للطهي على رفين، ينصح باستخدام المستوى الأول والثالث وبإجماء الفرن أولاً.</p>
<p><b>سفلي</b> </p> <p>استخدم هذه الوظيفة بعد الطهي لتحمير الطعام من الأسفل. من الأفضل وضع الطعام على مستوى الطهي الأول/الثاني. يمكن استخدام الوظيفة للطهي على نار هادئة أيضاً، مثل طهي الخضروات، ويخني اللحم، وفي هذه الحالة استخدم مستوى الطهي الثاني. لا يلزم إحماء الفرن.</p>

<p><b>الإيقاف</b> </p> <p>لإيقاف الطهي وإطفاء الفرن.</p>
<p><b>اللمبة</b> </p> <p>لإضاءة/إطفاء لمبة الفرن.</p>
<p><b>الطهي التقليدي</b> </p> <p>لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. استخدم الرف الثاني. قم بإحماء الفرن على درجة الحرارة المرغوبة. تنطفئ لمبة الترموستات عندما يكون الفرن جاهزاً وقابل لوضع الطعام بداخله.</p>
<p><b>الخبز بالحمل الحراري</b> </p> <p>لإعداد الكيك ذي الحشو السائل (حلو أو متبل) على رف واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضاً للطهي على رفين. قم بتبديل أوضاع الأطباق لطهي الطعام بدرجة متساوية. استخدم الرف الثاني للطهي على رف واحد فقط، والرف الثاني والرابع للطهي على رفين. قم بإحماء الفرن قبل الطهي.</p>
<p><b>الشواية</b> </p> <p>لشواء شرائح اللحم والكباب والسجق، ولطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. ضع الطعام على الرف الرابع. عند شواء اللحم، استخدم صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. وضعها على الرف الثالث، مع إضافة نصف لتر من المياه تقريباً. قم بإحماء الفرن لمدة 3-5 دقائق. يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً أثناء الطهي.</p>
<p><b>الشواية السريعة</b> </p> <p>لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). ضع الطعام على الأرفف الوسطى. استخدم صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضعها على الرف الأول/الثاني، مع إضافة حوالي نصف لتر من المياه. ننصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم التحمير جيداً بشكل متساوي. لا يلزم إحماء الفرن. وأثناء الطهي، يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً.</p>

## 1. ضبط الوقت

يلزم ضبط وقت اليوم عند تشغيل الجهاز لأول مرة: يومض في وحدة العرض "AUTO" و "00.0".



لضبط وقت اليوم، اضغط على الأزرار - و + في نفس الوقت: اضغط وقت اليوم باستخدام الأزرار + و - .  
اضغط على زر الوقت للتأكيد.  
بعد تحديد القيمة الزمنية المرغوبة، يمكنك تغيير صوت التنبيه: فيظهر في وحدة العرض "1 ton".



لاختيار صوت التنبيه المراد، اضغط على الزر -، ثم اضغط على زر الوقت للتأكيد.

يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت اليوم التالي، على سبيل المثال في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، تصرف كما هو مشروح فيما سبق.

## 2. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما.

قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الملحقات من الداخل.

قم بتسخين الفرن حتى 250 °م لمدة ساعة تقريبا، ومن المفضل استخدام وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة.

اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

## الاستخدام اليومي

## 1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة.

## 2. تفعيل الوظيفة

لتشغيل الوظيفة التي اخترتها أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المطلوبة.

لإيقاف الوظيفة في أي وقت أوقف الفرن وأدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى 0 و ● .

## 3. الإحماء

بمجرد تفعيل الوظيفة تضئ لمبة دايود الترموستات للإشارة أن فترة الإحماء قد بدأت.

في نهاية هذه العملية تنطفئ لمبة دايود الترموستات للإشارة إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وابدأ الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية.

## استخدام المبرمج الإلكتروني

بالضغط على زر الوقت، يمكن تحديد الوضع المختلف لبرمجة وقت الطهي أو للحفاظ عليه.

يرجى ملاحظة: بعد ثوان قليلة ودون أي تدخل، ستصدر صافرة وسيتم تأكيد جميع الإعدادات.

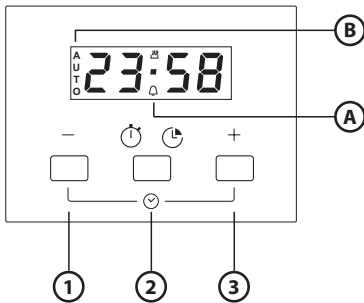
1. الزر - : لتقليل القيمة المعروضة على الشاشة

2. الزر ⏸ ⏹ ⏺ : لاختيار الإعدادات المختلفة:

أ- المؤقت

ب- زمن الطهي

ج- ضبط وقت انتهاء الطهي  
3. الزر + : لزيادة القيمة المعروضة على الشاشة  
A. يشير الرمز □ إلى أن وظيفة الميقاتي مشغلة  
B. يؤكد الرمز AUTO إلى أنه تم إجراء الإعداد



## ضبط منبه الدقائق

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو تفعيل الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كميقاتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

لتفعيل الميقاتي، اضغط على زر الوقت لفترة طويلة: يومض الرمز □ على وحدة العرض (1).

استخدم الأزرار + و - لضبط المدة المطلوبة: وابدأ العد التنازلي بعد ثوان قليلة. يظهر بشاشة العرض الوقت ويظل الرمز □ مضيئا، مما يؤكد على أنه تم ضبط الميقاتي (2).  
في النهاية، اضغط على زر الوقت لفترة طويلة لإيقاف فعالية الإنذار.



12:30

يرجى ملاحظة: لعرض العد التنازلي وتغييره عند اللزوم، اضغط على زر الوقت مرة أخرى لمدة ثانيتين.

#### ضبط المدة

بعد تحديد الوظيفة وتفعيلها، لإيقافها أوتوماتيكياً، يمكنك ضبط وقت الطهي.

اضغط على زر الوقت لفترة طويلة: يومض الرمز (3).  
اضغط على زر الوقت مرة أخرى: يومض DUR و AUTO في وحدة العرض (4).

اضبط المدة باستخدام الأزرار + و -.  
بعد ثوان قليلة، سيظهر في وحدة العرض وقت اليوم، وبينما يظل الرمز AUTO مضيئاً، مما يؤكد الإعداد (5).

0:00

A  
U  
T  
O  
dur

A  
U  
T  
O  
12:30

يرجى ملاحظة أنه: لمعرفة كم تبقى من الوقت ولتغيير وقت الطهي المتبقي، كرر الخطوات المذكورة في الأعلى.

عند انتهاء وقت الطهي المضبوط، سيصدر صوت التنبيه وسيتم إيقاف الطهي (6).

A  
U  
T  
O  
13:20

اضغط على زر الوقت لفترة طويلة لإيقاف فعالية الإنذار. قم بإرجاع مفتاح الاختيار و مفتاح الثرموستات إلى 0 و ● لإيقاف الفرن.

الملحقات	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الرف (من أسفل)	المسبق السريع	الوظيفة	الوصفة
صينية الكيك فوق الرف السلكي	35-90	150-175	2	نعم		كيك مخمر
الرف 3: صينية الكيك فوق الشبكة السلكية الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي	30-90	150-170	1-3	نعم		
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الكيك على الرف السلكي	30-85	150-190	2	نعم		الفطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)
الرف 3: صينية الكيك فوق الشبكة السلكية الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي	35-90	150-190	1-3	نعم		
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	20-45	160-175	2	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
الرف 3: الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	20-45	150-175	1-3	نعم		
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	30-40	175-200	2	نعم		معجنات الشو
الرف 3: صينية الفرن على الشبكة السلكية الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	35-45	170-190	1-3	نعم		
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	110-150	100	2	نعم		ميرنجز
الرف 3: صينية الفرن على الشبكة السلكية الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	130-150	100	1-3	نعم		
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	12-50	190-250	2	نعم		خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا
الرف 1: صينية الفرن على الشبكة السلكية الرف 3: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	25-50	190-250	1-3	نعم		
الرف 1: صينية التقطير / صينية خبز أو رف من السلك	10-15	250	2	نعم		البيتزا المجمدة
الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	10-20	250	1-3	نعم		
صينية الكيك فوق الشبكة السلكية	40-50	175-200	2	نعم		الفطائر المتبلبة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
الرف 3: صينية الكيك فوق الشبكة السلكية الرف 1: صينية الكيك فوق الرف السلكي	55-65	175-190	1-3	نعم		
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	20-30	175-200	2	نعم		مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
الرف 3: صينية الفرن على الرف السلكي الرف 1: صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	25-45	175-200	1-3	نعم		
صينية الفرن على الرف السلكي	45-55	200	2	نعم		لازانيا / معرونة فرن / كانيوني / كعكة الفواكه
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي	80-110	200	2	نعم		لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي	50-100	200	2	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي	80-130	200	1/2	نعم		ديك رومي/أوز 3 كجم
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي	40-60	175-200	2	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، كاملة)
صينية الفرن على الرف السلكي	50-60	175-200	2	نعم		خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)

الملاحظات	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الرف (من أسفل)	المسبق السريع	الوظيفة	الوصفة
الشواية	2-5	200	4	نعم		التوست
الرف 4: الشبكة السلكية (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي)	20-30	200	4	نعم		سمك فيليه/شرايح ستيك
الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء						
الرف 4: الشبكة السلكية (اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي)	30-40	200	4	نعم		السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر
الرف 3: صينية تجميع القطرات بها ماء						
الرف 2: الشبكة السلكية (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)	55-70	200	2	-		روست الدجاج 1- 3.1 كجم
الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء						
الرف 2: السيخ الدوار	60-80	200	2	-		روست الدجاج 1- 3.1 كجم
الرف 1: صينية تجميع القطرات بها ماء						
صينية الفرن على الشبكة السلكية (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)	35-45	200	2	-		لحم بقرى روز بيف نيء 1 كجم
صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)	60-90	200	2	—		فخذ ضأن/سيقان
صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز (اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم)	45-55	200	2	-		بطاطس محمرة
صينية الفرن على الرف السلكي	20-30	200	2	-		جراتان الخضروات
الرف 3: صينية الفرن على الشبكة السلكية	50-100	200	1-3	نعم		لازانيا ولحم
الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي						
الرف 3: صينية الفرن على الشبكة السلكية	45-100	200	1-3	نعم		اللحم والبطاطس
الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي						
الرف 3: صينية الفرن على الشبكة السلكية	30-50	175	1-3	نعم		الأسماك والخضروات
الرف 1: صينية تجميع القطرات أو صينية الفرن على الرف السلكي						

الأوقات المحددة في الجدول تسري على أوقات الطهي مع وضعية بدء متأخرة (إن وجدت). قد تصبح أزمنا الطهي أطول، حسب خصائص الطعام. ملحوظة: ملحوظة: قد تختلف رموز وظائف الطهي قليلاً عن الصور. ملحوظة: أزمنا الطهي ودرجات الحرارة هي قيم تقريبية تسري على 4 مقادير.

## الاستخدام الموصى به والنصائح

### كيفية قراءة جدول الطهي

يوضح الجدول أفضل وظيفة يمكن استخدامها لأي طعام محدد ليتم طهيه على رف واحد أو أكثر في الوقت نفسه. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة). والغرض الوحيد من درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد إرشادك، كما أنها ستعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل قيم موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى استخدام قيم أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الفرن المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء. وللحصول على أفضل النتائج، احرص على اتباع النصائح الموضحة في جدول الطهي لاختيار الكماليات (المرفقة) التي ستوضع على الأرفق المختلفة. عند طهي طعام يحتوي على كميات كبيرة من الماء، قم بإحماء الفرن.

### طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة «الخبيز بالتوزيع الحراري» (إن وجدت)، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفق مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

• إذا أردت شواء اللحم، اختر قطع اللحم ذات السمك المتساوي لتحقيق نتائج طهي موحدة. حيث تتطلب قطع اللحم السميكة للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الرف السلكي بحيث يظل الطعام بعيداً عن الشواية. واقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.  
لتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية لتجميع القطرات بها نصف لتر من المياه مباشرةً أسفل الشواية الموضوع عليها اللحم. وزوّد المياه عند الحاجة.

#### السيخ الدوار (في بعض الموديلات فقط)

استخدم هذا الملحق لشواء القطع الكبيرة من اللحم والطيور بشكل متساوٍ. ضع اللحم في السيخ الدوار، مع ربطه بحبل في حالة الدجاج، ثم تحقق مما إذا كان ثابتاً قبل إدخال السيخ في مكانه الموجود بالجدار الأمامي للفرن ووضعه على الدعامة المعنية. وتجنب الدخان وتجميع مرق الطهي، يُنصح بوضع صينية لتجميع قطرات بها نصف لتر من المياه على المستوى الأول. ويتضمن السيخ مقبضاً بلاستيكيًا يجب إزالته قبل البدء في الطهي واستخدامه عند انتهاء الطهي لتجنب التعرض لحروق عند إخراج الطعام من الفرن.

#### البيوتزا

ادهن الصواني بشكل بسيط لضمان الحصول على بيوتزا ذات قاعدة مقرمشة. وانثر الموتزاريلا فوق البيوتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

#### وظيفة التخمر (موجودة في موديلات معينة فقط)

يُفضل دائماً تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقل وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريباً مقارنةً بتخميره في درجة حرارة الغرفة (20 - 25°م). ويبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجين البيوتزا ساعة واحدة تقريباً.

#### الحلويات

• يمكنك طهي الحلويات اللذيذة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط. واستخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائماً على الشبكة السلكية الموردة. وللطهي على أكثر من رف، اختر وظيفة دفع الهواء ورتب موضع صواني الكيك على الأرفف، مما يساعد على توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.  
• للتحقق من اكتمال طهي كيك مخمر، أدخل خلة أسنان خشبية في منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت. في حالة استخدام صواني الكيك المانعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.  
• إذا "انخفضت" الكيك أثناء الطهي، فاضبط درجة حرارة أقل في المرة التالية، ويمكن تقليل كمية المياه في الخليط والخلط برفق أكثر.  
• بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة «الخبز بالتوزيع الحراري» (إن وجدت). إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

#### اللحوم

• استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. وبالنسبة لقطع لحم الروست، يُفضل إضافة بعض المرق إلى قاعدة الإناء، حيث إنه يعمل على تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على مذاق إضافي. عندما يكون الروست جاهزاً، اتركه في الفرن لمدة 10-15 دقيقة أخرى، أو قم بتغليفه في رقائق الألومنيوم.

## الصيانة والتنظيف


لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار. استخدم قفازات واقية أثناء جميع الخطوات. قم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد. أفضل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي. لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

#### 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 دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف أي تكاثف تكون نتيجة طهي الأطعمة المحتوية على نسبة عالية من الماء، اترك الفرن حتى يبرد بالكامل ثم امسحه باستخدام قطعة قماش أو إسفنجية.

• يمكن فك الباب وتركيبه بسهولة وذلك لتسهيل تنظيف الزجاج .  
• قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.  
• (فقط في بعض الموديلات) يمكن خفض سطح التسخين العلوي للشواية لتنظيف اللوح العلوي للفرن: أخرج عنصر التسخين من موضع تثبيته ثم قم بخفضه. لإعادة تركيب عنصر التسخين في موضعه ارفعه واجذبه باتجاهك بعض الشيء وتأكد أن اللسان مستقراً في موضع التثبيت المناسب.

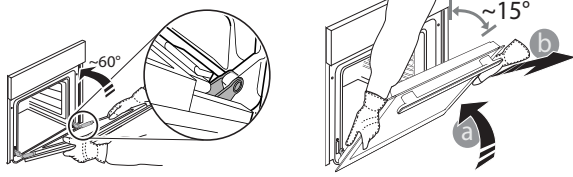
#### الملحقات

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

## استبدال المصباح

واط/230 فلت من النوع G9، T300°C.  
اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصا للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009).  
تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.  
- في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

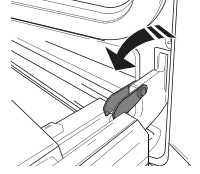
1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
  2. قم بخل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
  3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
- يرجى ملاحظة: لا تستخدم سوى اللمبات المتوجهة بقدرة 25-40 واط/230



- ضع الباب على جانبه، بحيث يستند إلى سطح طري.
3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.
  4. قم بإنزال الباب وافتحه تماما.
  - قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماما.
  5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

## خلع الباب وإعادة تركيبه

1. خلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



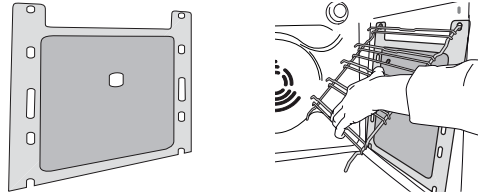
2. أغلق الباب قدر الإمكان.
- أحكام مسك الباب بقلتا يدك - لا تحمله من المقبض.  
بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b).

## تنظيف الألواح الحفازة (في بعض الموديلات فقط)

وللحصول على أفضل استفادة من خصائص التنظيف الذاتي للألواح الحفازة، نوصي بتسخين الفرن حتى 200 °م لمدة ساعة واحدة تقريبا باستخدام وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة. ثم اترك الفرن حتى يبرد قبل التخلص من أية بقايا أطعمة باستخدام أسفنج غير كاشطة.

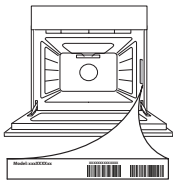
يرجى ملاحظة: استخدام المنظفات الأكلية أو الكاشطة أو الفرشات الخشنة أو ليف التنظيف المعدني للأوعية أو إسبريهات الأفران قد يلحق الضرر بالسطح الحفاز وتتلف خصائصه المتعلقة بالتنظيف الذاتي.

يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع عند الرغبة في تغيير الألواح.



## تحري الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.

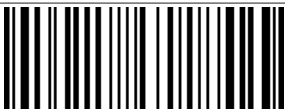


يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

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



400011650809/B

Whirlpool