



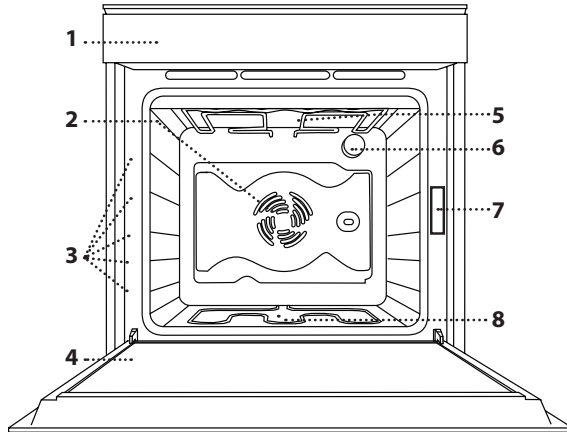
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

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



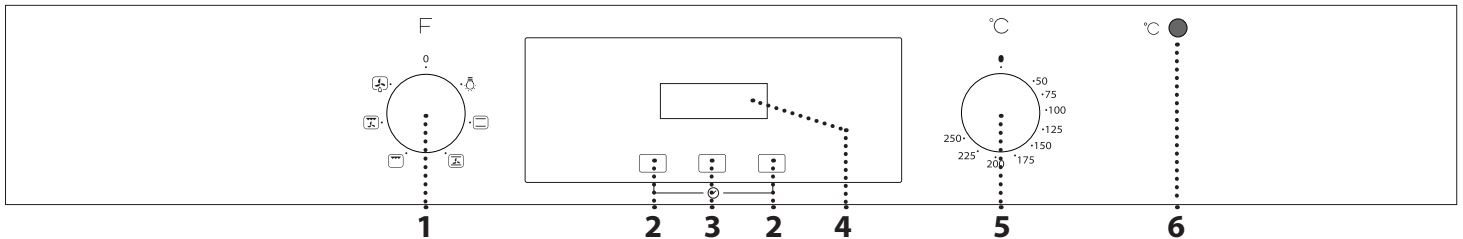
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Bandeau de commande
- 2. Ventilateur
- 3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
- 4. Porte
- 5. Élément chauffant supérieur/grill
- 6. Ampoule
- 7. Plaque signalétique (ne pas enlever)
- 8. Élément chauffant inférieur (invisible)

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. BOUTONS +/-

Pour diminuer ou augmenter la valeur affichée à l'écran.

3. TOUCHE HEURE

Pour sélectionner les différents réglages : durée, fin de cuisson, minuterie.

4. ÉCRAN

5. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

6. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

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

ACCESSOIRES

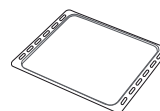
Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.



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.



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

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

* Disponible sur certains modèles seulement

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DU SON

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 —, puis 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.

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



OFF

Pour éteindre le four.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer la lumière du four.



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

		°C	min	max	Grilles
Gâteaux à pâte levée	✓	160 - 180	35 - 55		2
Biscuits/Tartelettes	✓	170 - 180	15 - 40		3
Pizzas surgelées	✓	250	10 - 15		2
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes	✓	190 - 200	40 - 65		2
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110		2
Poulet/lapin/canard 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85		2
Poisson au four / en papillote 0,5 kg (en filet, entier)	✓	180 - 200	40 - 60		2



SMART CLEAN (sur certains modèles seulement)

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Cette fonction doit être activée uniquement lorsque le four est froid et après avoir placé 200 ml d'eau au fond de la cavité du four. Réglez la minuterie à 30 minutes et la température à 90°C. Une fois le cycle terminé, attendez environ 15 minutes avant d'ouvrir la porte.



CONVECTION FORCÉE

Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille. Cette fonction permet d'obtenir une base et un dessus également dorés et croustillants.

		°C	min	max	Grilles
Gâteau fourré	✓	180 - 200	50 - 60		2
Quiches et tartes salées	✓	180 - 200	35 - 55		2
Légumes farcis	✓	175 - 200	40 - 60		2

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 retirez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération. Suivre les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.



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 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

		°C	min	max	Grilles
Pain grillé	✓	200	2 - 5		4
Filets/tranches de poisson	✓	200	30 - 40 *		4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers	✓	200	30 - 50 *		4 3

*Tourner les aliments à mi-cuisson



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

		°C	min	max	Grilles
Poulet rôti 1 - 1,3 kg	-	200	55 - 70 *		2 1
Rôti de bœuf saignant 1 kg	-	200	30 - 40 **		2
Pommes de terre rôties	-	200	45 - 55 **		2

*Tourner les aliments à mi-cuisson






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




DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau fait la liste de recettes , en précisant si le préchauffage est nécessaire , la température , le temps de cuisson , les accessoires et le niveau  suggéré pour la cuisson. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.


Accessoires illustrés :

 Grille

 Moule à gâteaux sur la grille métallique

 Lèche-frite / Plaque de cuisson

 Lèche-frite/plaque de cuisson ou moule à gâteaux sur grille

 Plateau avec de l'eau

. ACTIVER UNE FONCTION

Pour activer la fonction 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 ●.

Une fois la fonction activée, le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte: vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veillez noter : 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.

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 longuement 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.



Veillez noter : 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 ●.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la 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 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 avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'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.

Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié. La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Débranchez le four de l'alimentation, dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

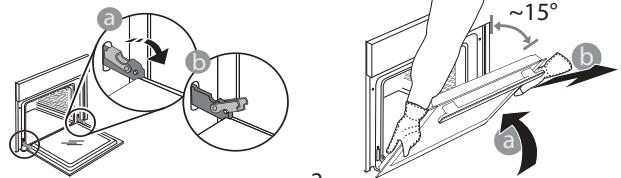
Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20- 40W/230 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles 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 l'ampoule a bien été remis en place.

GUIDE DE DÉPANNAGE

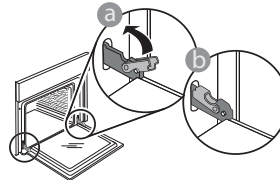
Que faire si...	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets, poussez-les jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). 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 jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (2). Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



1 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. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale (3) : Assurez-vous de les avoir abaissés complètement. Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.

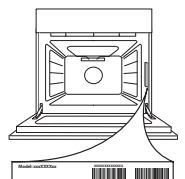


3 Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.



Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques en :

- En visitant notre site Web docs.whirlpool.eu.
- 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 visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.

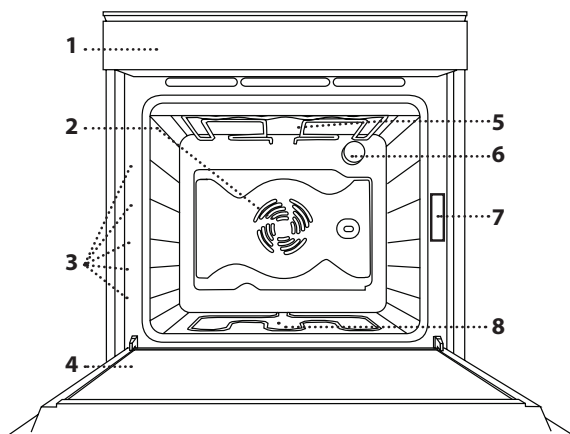



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

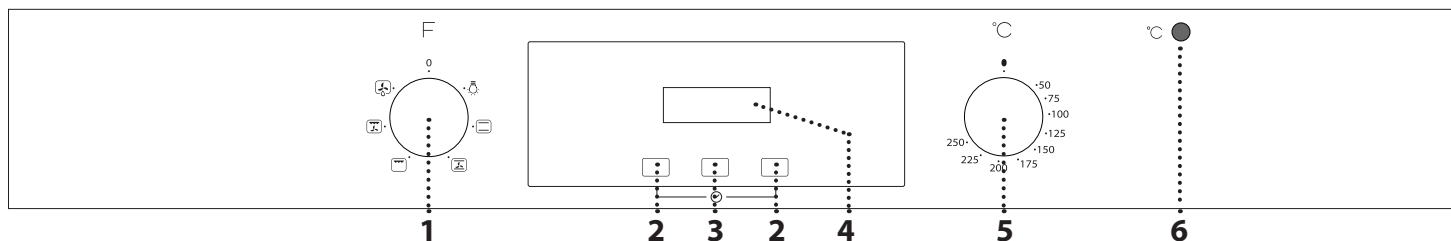
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO


1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO

1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare nella posizione 0 per disattivare il forno.

2. TASTI - / +

Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO

Per selezionare le impostazioni di: durata, fine cottura, timer.

4. DISPLAY
5. MANOPOLA TERMOSTATO

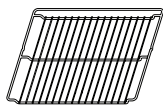
Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

6. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

GLI ACCESSORI

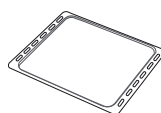
Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.



GRIGLIA. Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.



LECCARDA. Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.



TEGLIA. Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

* Disponibile solo su alcuni modelli

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTAZIONE DELL'ORA E DEI SUONI

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano l'indicazione "AUTO" e le cifre "0.00".



Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti + e -: Impostare l'ora utilizzando i tasti + e -.

Premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.

Dopo avere selezionato il valore dell'ora, è possibile cambiare la suoneria: Sul display viene visualizzato "ton 1".



Per scegliere il suono desiderato, premere il tasto —, quindi premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.

Nota: per modificare l'ora in un momento successivo, ad esempio dopo un'interruzione di corrente prolungata, procedere come descritto sopra.

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.



OFF

Per spegnere il forno.



LUCE

Per accendere la luce del forno.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

Torte lievitate	✓	160 - 180	35 - 55	
Biscotti/Tortine	✓	170 - 180	15 - 40	
Pizza surgelata	✓	250	10 - 15	
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	✓	190 - 200	40 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)	✓	180 - 200	40 - 60	



SMART CLEAN (solo in alcuni modelli)

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Attivare la funzione quando il forno è freddo, dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare 30 minuti a una temperatura di 90°C. Alla fine del ciclo, attendere circa 15 minuti prima di aprire la porta.



VENTILATO

Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano. Questa funzione permette di ottenere pietanze dorate e croccanti sia sopra che sotto.

Torte ripiene	✓	180 - 200	50 - 60	
Torte salate	✓	180 - 200	35 - 55	
Verdure ripiene	✓	175 - 200	40 - 60	

2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: È opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

Pane tostato	✓	200	2 - 5	
Filetti / tranci di pesce	✓	200	30 - 40 *	
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger	✓	200	30 - 50 *	

* Ruotare il cibo a metà cottura



TURBO GRILL

Per arrostiti grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

Pollo arrosto 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	
Roast beef al sangue 1 kg	-	200	30 - 40 **	
Patate arrosto	-	200	45 - 55 **	

* Ruotare il cibo a metà cottura






** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.



SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di disporre gli alimenti sul ripiano centrale. Si consiglia di lasciare gli alimenti nella confezione originale per impedire che si asciughino eccessivamente all'esterno.

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene il nome della ricetta , indica se è richiesto il preriscaldamento  e presenta la temperatura  °C, il tempo di cottura , gli accessori e il ripiano  consigliati. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

Legenda degli accessori:

 Griglia

 Tortiera su griglia

 Leccarda / piastra dolci

 Leccarda / teglia o tortiera su griglia

 Bacinella con acqua

. AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su 0 e ●.

Una volta attivata la funzione, il LED del termostato si accende per poi spegnersi al raggiungimento della temperatura selezionata. A questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.


. USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO


Premendo il *tasto di regolazione del tempo* è possibile selezionare varie modalità per programmare il tempo di cottura.

Nota: trascorsi alcuni secondi senza nessuna pressione dei tasti, viene emesso un segnale acustico e tutte le impostazioni vengono confermate.

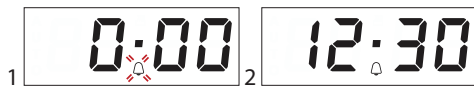
IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura ma permette di utilizzare il display come timer, sia quando è attiva una funzione che a forno spento.

Per attivare il timer, tenere premuto il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggia il simbolo  (1).

Impostare la durata usando i tasti + e -: dopo alcuni secondi ha inizio il conto alla rovescia. Il display mostra l'ora e il simbolo  rimane acceso per confermare che il timer è stato impostato (2).


Alla fine, premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo* per disattivare la suoneria.



Nota: per visualizzare il conto alla rovescia ed eventualmente modificarlo, premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo* per almeno 2 secondi.

SELEZIONE DELLA DURATA

Dopo avere selezionato e attivato la funzione, è possibile impostare un tempo di cottura per fare in modo che il forno si spenga automaticamente.

Premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo*: il simbolo  lampeggia (3).

Premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggiano le indicazioni DUR e AUTO (4).

Impostare la durata usando i tasti + e -.

Dopo qualche secondo, sul display viene visualizzata l'ora e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione (5).



Nota: per vedere quanto tempo rimane e cambiare il tempo di cottura restante, ripetere la procedura sopra descritta.

Al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico e la cottura viene interrotta (6).



Premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo* per disattivare la suoneria. Per spegnere il forno, riportare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su 0 e ●.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto. Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare un panno o una spugna a forno freddo.

Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

GLI ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

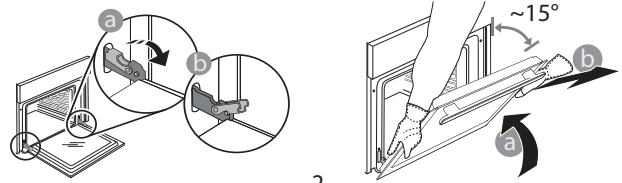
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza. Non maneggiare le lampadine a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

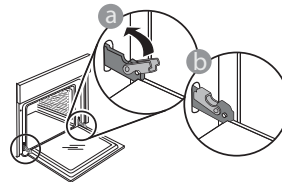
Per rimuovere la porta, aprirla completamente e sollevare i fermi, spingendoli in avanti fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre la porta, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi (2). Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



1

2

Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale (3): controllare che siano completamente abbassati. Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



3

Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

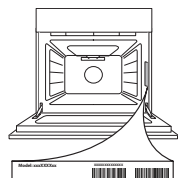
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa fare se...	Possibili cause	Soluzioni
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.

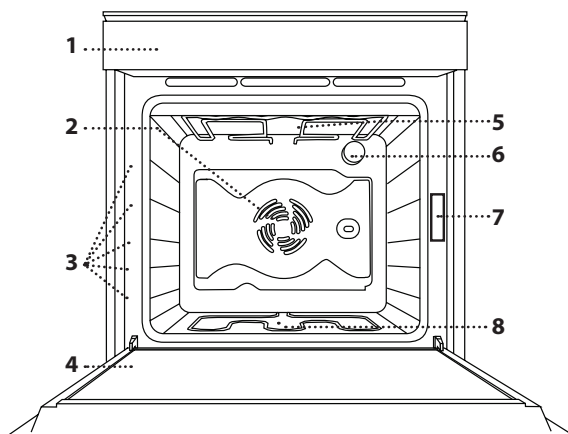



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

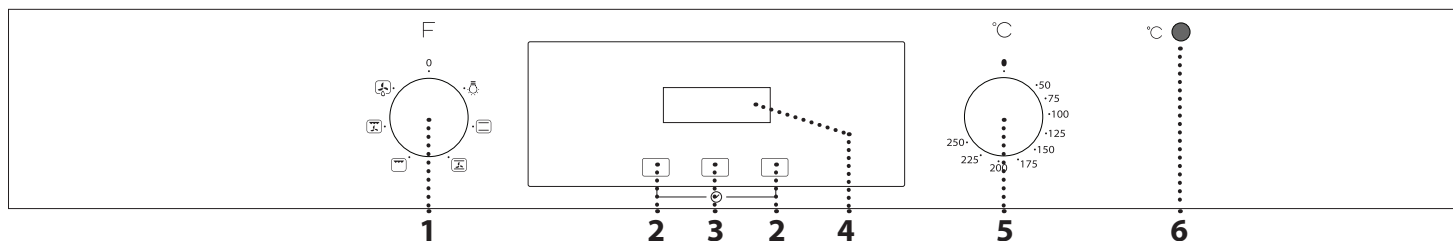
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU


1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna / grill
6. Oświetlenie piekarnika
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA

1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, by wyłączyć urządzenie.

2. PRZYCISKI - / +

Służą do zmniejszania lub zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu.

3. PRZYCISK ZEGARA

służy do wybierania różnych ustawień: czas trwania pieczenia, czas zakończenia pieczenia, czasomierz.

4. WYŚWIETLACZ
5. POKRĘTŁO TERMOSTATU

Obrócić, aby ustawić żadaną temperaturę dla wybranej uprzednio funkcji.

6. DIODA TERMOSTATU / NAGRZEWANIA

Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

AKCESORIA

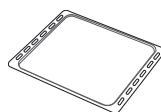
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.



RUSZT. Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.



BLACHA-OCIEKACZ. Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.



BLACHA DO PIECZENIA. Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, czy strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz, czy blacha do pieczenia są wsuwane poziomo, w taki sam sposób jak ruszt.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE AKTUALNEJ GODZINY I DŹWIĘKU ALARMU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić aktualną godzinę: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "AUTO" oraz "0.00".



Aby ustawić godzinę, nacisnąć równocześnie przyciski + i -: Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i -.

Nacisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić ustawienie.

Po wybraniu żądanej godziny można zmienić dźwięk alarmu: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ton 1”.



Aby wybrać żądany dźwięk wcisnąć przycisk —, następnie wcisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić ustawienie.

Uwaga: Aby później ustawić aktualną godzinę, na przykład po długiej przerwie w dostawie prądu, powtórzyć wyżej opisane czynności.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA

. WYBÓR FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

WYŁĄCZONY

Do wyłączenia piekarnika.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Włączanie wewnętrznego oświetlenia piekarnika.

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

Ciasta drożdżowe	✓	160 - 180	35 - 55	2
Krucze ciasteczka / rogaliki	✓	170 - 180	15 - 40	3
Mrożona pizza	✓	250	10 - 15	2
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki	✓	190 - 200	40 - 65	2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2
Ryba pieczona/w folii 0,5 kg (filety, w całości)	✓	180 - 200	40 - 60	2

SMART CLEAN (Tylko w niektórych modelach)

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Funkcja może zostać uruchomiona wyłącznie przy zimnym piekarniku i po wleaniu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Ustawić minutnik na 30 minut i temperaturę na 90°C. Po zakończeniu cyklu należy odczekać około 15 minut przed otwarciem drzwi urządzenia.

PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce. Ta funkcja zapewnia równomierne wypieczenie części dolnej i górnej. Cały wypiek jest złoty i chrupiący.

Ciasto z nadzieniem	✓	180 - 200	50 - 60	2
Słone ciasta	✓	180 - 200	35 - 55	2
Nadziewane warzywa	✓	175 - 200	40 - 60	2

2. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może wydzielać zapachy, który stanowią pozostałość po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

GRILL

Do grillowania steku, kebabu, kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

Tosty	✓	200	2 - 5	4	
Filety rybne / kawałki	✓	200	30 - 40 *	4	3
Kielbaski/kebab/zeberka/hamburgery	✓	200	30 - 50 *	4	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

Pieczony kurczak 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2	1
Befsztyk krwisty 1 kg	-	200	30 - 40 **	2	2
Pieczone ziemniaki	-	200	45 - 55 **	2	2






* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).


ROZMRAŻANIE

Dla szybszego rozmrażania żywności. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

W tabeli podano przepisy , informacje o ewentualnej konieczności nagrzewania wstępnego , temperaturze , czasie pieczenia , akcesoriach i sugerowanym poziomie  pieczenia. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

Pokazane akcesoria:

 Ruszt

 Forma do ciasta na ruszcie



 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia

 Tortownica na ruszcie lub blacha na ściekający tłuszcz / blacha do ciast

 Blacha z wodą

. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętko termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.

Aby wyłączyć funkcję, ustawić *pokrętko wyboru funkcji* oraz *pokrętko termostatu* odpowiednio w położeniach  oraz .

Po włączeniu tej funkcji zapali się kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury. W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.


. UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO




Wciskając *przycisk zegara* można wybierać różne tryby w celu zachowania lub zaprogramowania czasu pieczenia.

Uwaga: Jeśli nie podejmie się żadnego działania w ciągu kilku sekund, rozlegnie się dźwięk brzęczyka i wszystkie ustawienia zostaną zatwierdzone.

USTAWIANIE MINUTNIKA

Ta opcja nie przerywa pieczenia, ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako minutnika, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć *przycisk zegara* aby uruchomić minutnik: symbol  miga na wyświetlaczu (1).

Aby ustawić żądany czas pieczenia należy użyć przycisków  oraz : odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Na wyświetlaczu jest widoczna godzina i podświetlony symbol  potwierdzający ustawienie minutnika (2).

Na końcu nacisnąć i przytrzymać *przycisk zegara*, aby dezaktywować alarm.





Uwaga: Aby wyświetlić odliczanie i zmienić je jeśli to konieczne, naciskać ponownie przycisk zegara przez 2 sekundy.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

Po wybraniu i aktywowaniu tej funkcji można ustawić czas pieczenia, aby funkcja automatycznie się wyłączyła.

Nacisnąć i przytrzymać *przycisk zegara*: symbol  zacznie migać (3).

Ponownie nacisnąć i przytrzymać *przycisk zegara*: na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty DUR i AUTO (4).

Nastawić czas pieczenia za pomocą przycisku  i .

Po kilku sekundach na wyświetlaczu będzie widać godzinę i podświetlony napis AUTO potwierdzający ustawienie (5).





Uwaga: Aby zobaczyć ile pozostało czasu i zmienić pozostały czas pieczenia, należy powtórzyć kroki opisane powyżej.

Gdy ustawiony czas pieczenia się skończy, rozlegnie się alarm i pieczenie się zakończy (6).



Nacisnąć i przytrzymać *przycisk zegara*, aby dezaktywować alarm.

Ustawić ponownie *pokrętko wyboru* i *pokrętko termostatu* do pozycji  oraz , aby wyłączyć piekarnik.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA LAMPY

Odłączyć zasilanie piekarnika, odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i ponownie przykręcić osłonę. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

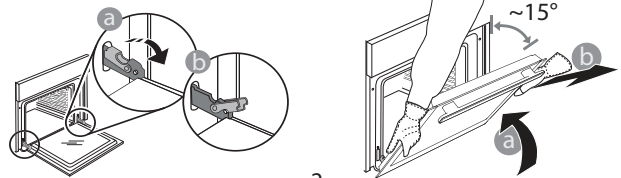
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

USUWANIE USTEREK

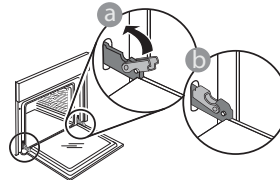
Co zrobić, gdy...	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka mikrofalowa jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć kuchenkę i włączyć ją ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i podnieść zaczepy popychając je do przodu do momentu aż zostaną odblokowane (1). Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania (2). Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



1 Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia (3): Upewnić się, że zaczepy zostały całkowicie opuszczone. Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.

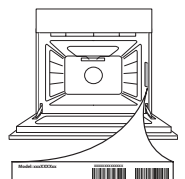


3 Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.



Instrukcje bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, kartę produktu oraz parametry poboru energii można pobrać:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- Można również **skontaktować się z Centrum pomocy technicznej** (Patrz numer telefonu na karcie gwarancyjnej). Kontaktując się z naszym Centrum pomocy technicznej, należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.



اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

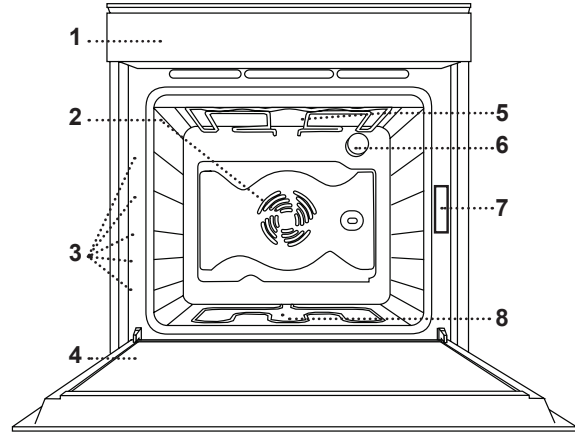


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

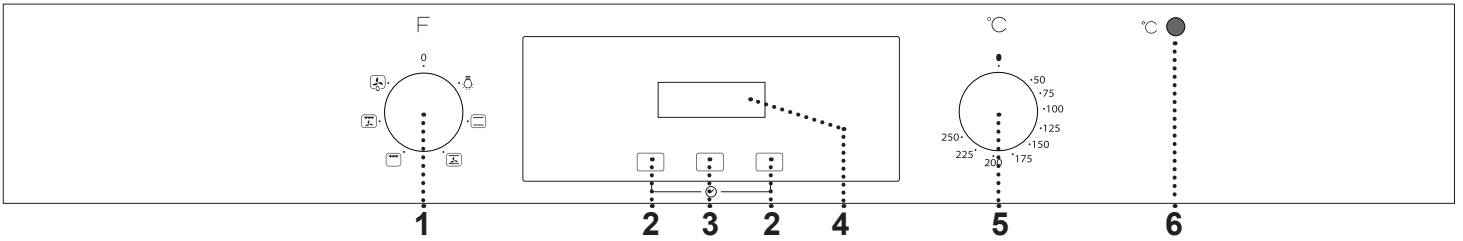


شرح المنتج

- لوحة التحكم
1. المروحة
 2. مجاري الرف (المستوى موضح على مقدمة الفرن)
 3. الباب
 4. عنصر التسخين العلوي / الشواية
 5. مصباح
 6. لوحة التمييز (لا تخلعها)
 7. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



لوحة التحكم



1. مفتاح الاختيار

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

2. الأزرار - / +

لتقليل القيمة المعروضة على وحدة العرض أو لزيادتها.

3. زر الوقت

لاختيار الإعدادات المختلفة: المدة، وقت انتهاء الطهي، الميقاتي.

4. وحدة العرض

5. مفتاح الثرموستات

أدره لاختيار درجة الحرارة المرغوبة، مع تفعيل الوظيفة المختارة.

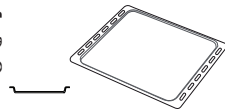
6. لمبة دايود الثرموستات / الإحماء

تضيء أثناء عملية التسخين. تنطفئ بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.

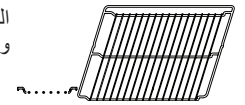
الكماليات

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

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



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



قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى.

يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

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



* متاحة في بعض الموديلات فقط

الاستخدام لأول مرة

1. ضبط الوقت والصوت

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: اضبط 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.

الوظائف والاستخدام اليومي

. اختيار وظيفة

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



إيقاف الفرن.



لتشغيل مصباح الفرن.

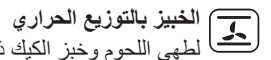


لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

إيقاف	⊖	°C	⊕	إيقاف
2	55 - 35	180 - 160	✓	كيك مخمر
3	40 - 15	180 - 170	✓	البسكويت/تارت الفواكه الصغير
2	15 - 10	250	✓	البيتزا المجمدة
2	65 - 40	200 - 190	✓	لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه
2	110 - 90	200 - 190	✓	لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقر/لحم دسم 1 كجم
2	85 - 65	200 - 190	✓	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
2	60 - 40	200 - 180	✓	السماك المحمر/في ورق الزبدة 5,0 كجم (شرائح كاملة)

SMART CLEAN (في بعض الموديلات فقط)

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. لا ينبغي تفعيل هذه الوظيفة إلا عندما يكون الفرن بارداً وبعد سكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن. اضبط الميقاتي على 30 دقيقة ودرجة الحرارة على 90 °م. بعد انتهاء دورة التنظيف، انتظر حوالي 15 دقيقة قبل فتح باب الفرن.



الخبيز بالتوزيع الحراري لطهي اللحوم وخبز الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد. ينتج عن هذه الوظيفة سطح أو قاعدة مستوية، ذهبية ومقرمشة.

إيقاف	⊖	°C	⊕	إيقاف
2	60 - 50	200 - 180	✓	كيك محشو
2	55 - 35	200 - 180	✓	كعك متبل
2	60 - 40	200 - 175	✓	خضروات محشية

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 خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل.

قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 250°م لمدة ساعة. يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة. اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

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

الشواية

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي غراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

إيقاف	⊖	°C	⊕	إيقاف
4	5 - 2	200	✓	خبز محمص
3	40 - 30	200	✓	سمك فيليه/شرائح
3	50 - 30	200	✓	السجق/الكياب/ قطع لحم الضلوع "الريش"/شطائر البيف برجر

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

الشواية السريعة

لشواء 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 500 مل من ماء الشرب.

إيقاف	⊖	°C	⊕	إيقاف
1	70 - 55	200	-	روست الدجاج 1-3,1 كجم
2	40 - 30	200	-	روز بيف نيء 1 كجم
2	55 - 45	200	-	بطاطس محمرة

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي
** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

DEFROST (إذابة التجمد)

لإذابة التجمد عن الطعام بشكل أسرع. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنع تعرض سطحه الخارجي للجفاف.

ضبط المدة

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

اضغط على زر الوقت لفترة طويلة: يومض الرمز (3).

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

اضبط المدة باستخدام الأزرار + و -.

بعد ثوان قليلة، سيظهر في وحدة العرض وقت اليوم، وبينما يظل الرمز AUTO مضيئا، مما يؤكد الإعداد (5).



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).



اضغط على زر الوقت لفترة طويلة لإيقاف فعالية الإنذار. قم بارجاع مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى 0 و ● لإيقاف الفرن.

كيفية قراءة جداول الطهي

وصفات قوائم الجدول | 0 |، إذا كان هناك حاجة للإحماء 8، درجة الحرارة 50%، وقت الطهي (٠)، الكماليات والمستوي إلم المقترح للطهي. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

إظهار الكماليات:

..... الشبكة السلكية

صينية صينية الكيك فوق الشبكة السلكية

صينية تجميع الفطرات/صينية الخبز

صينية الكيك على الرف السلكي أو صينية تجميع الفطرات/صينية الخبز

صينية بها ماء

تفعيل وظيفة

لبدء تشغيل الوظيفة التي تم اختيارها، أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة. لإيقاف الوظيفة في أي وقت أوقف الفرن وأدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى 0 و ●.

بمجرد تفعيل الوظيفة، تضيء لمبة LED الترموستات وتنطفئ مرة أخرى عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة: وعند هذه اللحظة، ضع الطعام في الداخل واصل عملية 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.

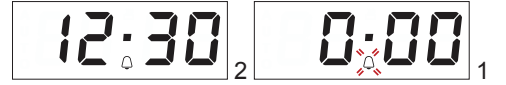
ضبط منبه الدقائق

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 (1) على وحدة العرض (1).

استخدم الأزرار + و - لضبط المدة المطلوبة: ويبدأ العد التنازلي بعد ثوان قليلة. يظهر بوحدة العرض الوقت ويظل الرمز (1) مضيئا، مما يؤكد على أنه قد تم ضبط الميقاتي (2).

في النهاية، اضغط على زر الوقت لفترة طويلة لإيقاف فعالية الإنذار.



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

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أبداً أجهزة تنظيف بالخيار.
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.
قم بارتداء قفازات واقية.
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

الأسطح الخارجية

قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش رطبة من الألياف الدقيقة. 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 سهواً، 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. 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. قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم. يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

الكماليات

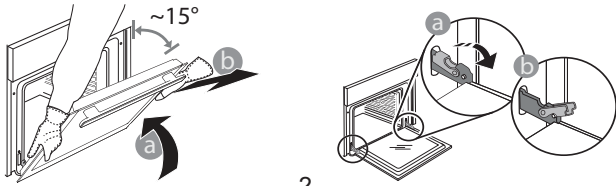
انقع الكماليات في منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة بسهولة باستخدام فرشاة الغسيل أو إسفنجة.

استبدال المصباح

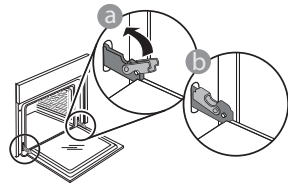
افصل الفرن عن مصدر الكهرباء، وقم بفك غطاء المصباح واستبدل الللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230 فلت من النوع G9، T300 م. الللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 2009/244). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. لا تتعامل مع الللمبات بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء الللمبة.

خلع الباب وإعادة تركيبه

لخلع الباب، افتحه بالكامل وارفع السقاطات، مع دفعها للأمام إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل (1). أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بـكلتا يديك – لا تحمله من المقيض. اخلع الباب ببساطة من خلال مواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته (2). ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.



أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت. قم بانزال الباب ثم افتحه بالكامل. اخفض السقاطات إلى موضعها الأصلي (3): تأكد من خفضها للأسفل تماماً. اضغط بشكل خفيف للتأكد من تركيب السقاطات في موضعها الصحيح.



حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

التغلب على الأعطال

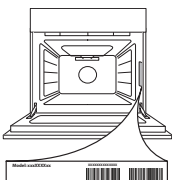
ماذا تفعل إذا...	الأسباب المحتملة	الحلول
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة، ودليل المستخدم، وكتيب المنتج، وبيانات الطاقة من خلال:

زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu

وإستخدام رمز الإستجابة السريع QR

وكبديل، يمكنك الإتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الإتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



Whirlpool



400011603898