



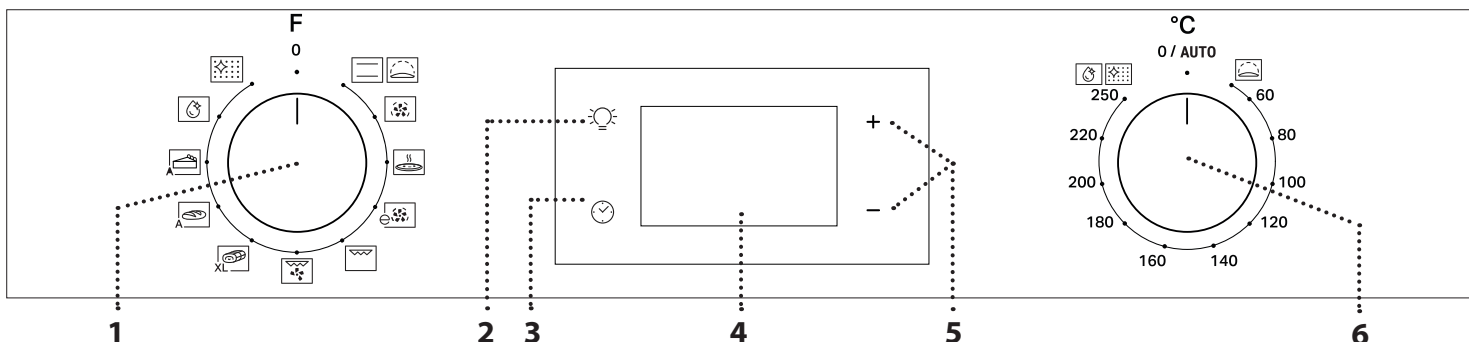
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an



Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. LAMPEN

Bei eingeschaltetem Ofen drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer. Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

4. DISPLAY

5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

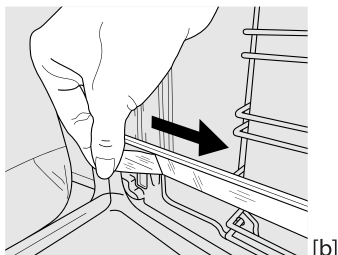
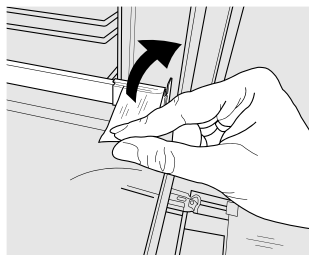
6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.

Bitte beachten: Die Art der Regler kann je nach Modell unterschiedlich sein. Wenn die Regler Druckknöpfe sind, den Knopf in der Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.

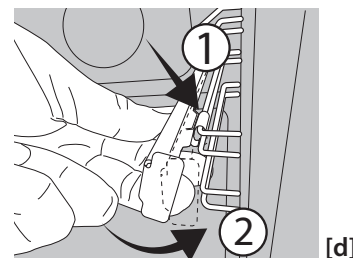
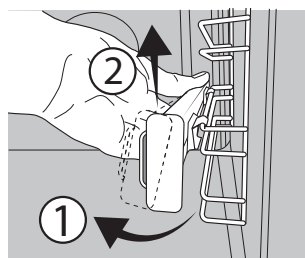


ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die untern Haken einrasten (2).



ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.

2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: drücken, bis das Symbol erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.



Mit + oder - die Stunde einstellen und zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit + oder - die Minuten einstellen

und zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.


2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Standardmäßig ist der Ofen für den Betrieb mit einer Leistung von mehr als 3 kW (Hi) programmiert: Um den Ofen bei einer Leistung zu betreiben, die mit einer Haushaltsstromversorgung von weniger als 2,9 kW (Lo) kompatibel ist, müssen die Einstellungen geändert werden.

Um zum Änderungs Menü zu gehen, den Auswahlknopf auf das Symbol drehen, dann zurück auf 0 drehen.

Halten Sie unmittelbar danach **+** und **-** fünf Sekunden lang gedrückt.



+ oder **-** verwenden, um die Einstellung zu ändern. Anschließend für die Bestätigung,  mindestens zwei Sekunden gedrückt halten.

FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH



OBER- & UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



AUFGEHEN LASSEN

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den Thermostatregler auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.



HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.



ECO HEISSLUFT

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden.

Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot.

Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer FETTPFANNE zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



GRILL + HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer FETTPFANNE zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den Auswahlknopf auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.

2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur drehen.

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöreile entnehmen.

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.



MAXI COOKING

^{XL} Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.



BROT AUTO

^A Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf **0 / AUTO** bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.





GEBÄCK AUTO

^A Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf **0 / AUTO** bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.

FLEXI CLEAN PAKET




SMARTCLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 -120 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol  drehen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Die Position des Symbols  entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.



AUTOMATISCHE REINIGUNG - PYROLYSE

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Zum Aktivieren dieser Funktion bewegen Sie den Thermostatregler auf . Die Position des Symbols entspricht nicht der tatsächlich erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den **Auswahlknopf** drehen oder die Temperatur durch Drehen des **Thermostatreglers** anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der **Thermostatregler** auf **0 / AUTO** steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.


AUFGEHEN LASSEN


Zum Starten der Funktion „Aufgehen lassen“ drehen Sie den **Thermostatregler** auf Aufgehen lassen (40 Grad) und stellen den Funktionsknopf auf Ober- & Unterhitze; Wenn der Ofen auf eine

andere Temperatur eingestellt ist, startet die Funktion nicht.


Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde.

Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.



Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Falls sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf „0“ steht.


4. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.



DAUER

 so lange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.





+ oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken.


Die Funktion durch Drehen des Thermostatreglers auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bitte beachten: Um die eingestellte Garzeit zu ändern,  gedrückt halten, bis das Symbol  auf der Anzeige blinkt, dann mit - die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden:  drücken, bis das Symbol  und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



Zum Einstellen der Abschaltzeit + oder - verwenden und  zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des Thermostatreglers auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie basierend auf dem ausgewählten Garzeitende automatisch rechtzeitig startet.

Bitte beachten: Zum Löschen der Einstellung, den Ofen ausschalten, indem der Auswahlknopf auf die Position 0 gedreht wird.

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

ENDE DES GARVORGANGS



Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.

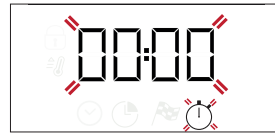
Den Auswahlknopf drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.


Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.



5. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

 so lange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



Zum Einstellen der gewünschten Zeit + oder - verwenden und  zur Bestätigung drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abzubrechen,  gedrückt halten, bis das Symbol  zu blinken beginnt, dann mit - die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

6. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE


Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren. Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Ofen entfernt halten, bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehöerteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.

Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind.






























Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol . Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „Pyro“.



Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

GARTABELLE

| REZEPT | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (MIN) | EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE |
|--|---|-----------|-----------------|-------------|---|
| Hefekuchen |  | Ja | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Ja | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Ja | 160 | 40 - 60 | 4  1  |
| Plätzchen (Kekse), Törtchen |  | Ja | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Ja | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Ja | 150 | 35 - 45 | 4  2  |
| Pizza / Fladenbrot |  | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2  |
| |  | Ja | 190 - 250 | 20 - 50 | 4  2  |
| Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe |  | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | 2  |
| Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg |  | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 | 3  |
| Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg |  | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 | 2  |
| Getoastetes Brot |  | 5' | 250 | 2 - 6 | 5  |
| Bratkartoffeln |  | Ja | 200 - 210 | 35 - 55** | 3  |

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Backform oder
Kuchenform auf Rost



Backblech / Fettpfanne oder
Backform auf Rost



Fettpfanne/
Backblech

**Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).
Die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt.

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

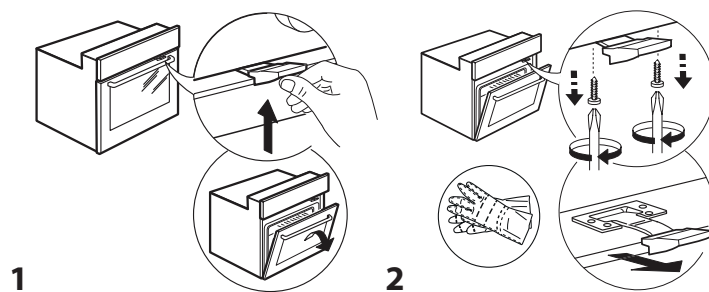
LÖSEN VON PROBLEMEN

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfemaßnahme |
|--|--|---|
| Der Ofen funktioniert nicht. | Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. |
| Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an. | Störung. | Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. |
| Auf der Anzeige erscheint die Meldung „Heiß“ und die ausgewählte Funktion startet nicht. | Temperatur zu hoch. | Den Ofen abkühlen lassen bevor Sie die Funktion aktivieren. Eine andere Funktion auswählen. |
| Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein. | Andere Sprache eingestellt. | Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum. |

TÜRVERRIEGELUNGSVORRICHTUNG*

Wenn die Türverriegelung installiert bleibt, muss die Tür von Hand geschlossen werden. Zum Öffnen der Tür mit Türverriegelung siehe Abb. 1.

Das Türsicherheitselement kann durch Befolgen der Bildsequenzen abgebaut werden (siehe Abb. 2).



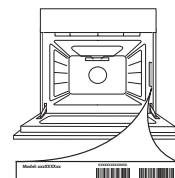
*nur für bestimmte Modelle erhältlich

▼ Für weitere Informationen über Ihr Produkt die vollständige Kurzanleitung auf docs.whirlpool.eu runterladen



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.whirlpool.eu
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.





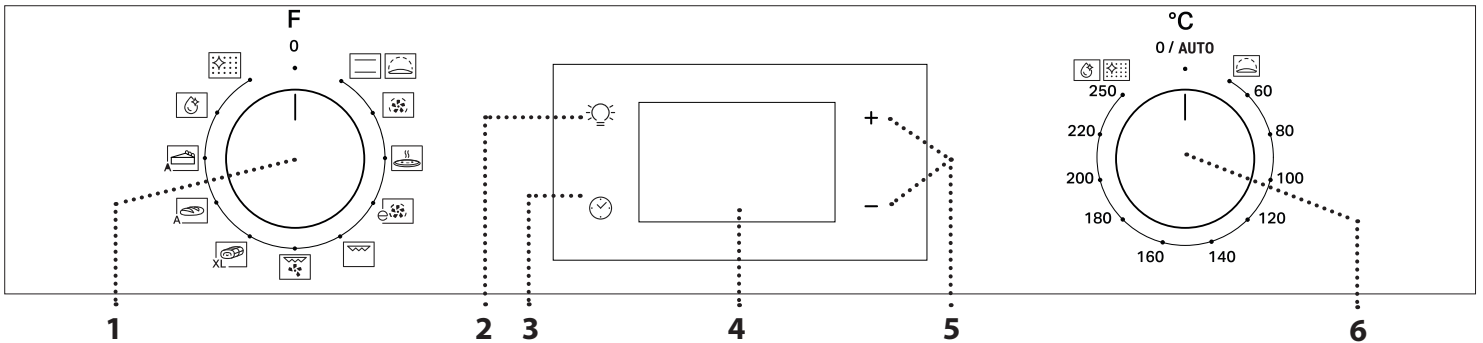
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

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



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. LAMPE

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

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

4. AFFICHAGE

5. BOUTONS DE RÉGLAGES
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

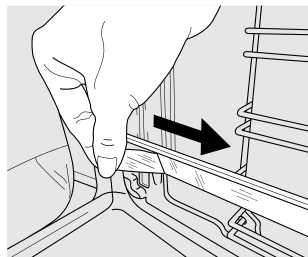
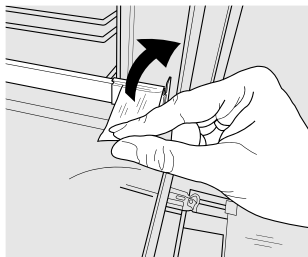
6. BOUTON THERMOSTAT

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

Veillez noter : Le type de boutons peut varier selon les modèles. Si les boutons sont activés par bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

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

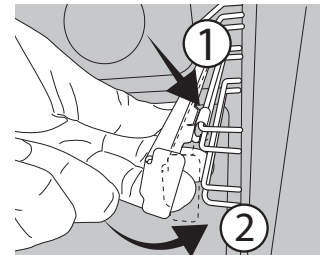
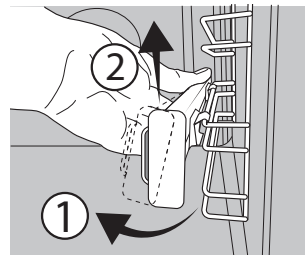


ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

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

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).



ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

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

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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

confirmer.

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


2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé par défaut pour fonctionner à une puissance supérieure à 3 kW (« Hi ») : Pour utiliser le four à puissance compatible à un réseau électrique domestique inférieur à 2,9 kW (« Lo »), vous devez modifier les réglages.

Pour accéder au menu de modification, tournez le bouton de sélection sur l'icône , pour retourner-le sur 0 .

Appuyez sur **+** ou **-** pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez **+** ou **-** pour modifier le réglage, pressez et maintenez enfoncé  pendant au moins deux secondes pour confirmer.

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE



CONVENTIONNELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



LEVÉE

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



CHALEUR PULSÉE

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




PIZZA

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



ÉCO AIR PULSÉ

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

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



GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain.

Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



GRIL TURBO

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

3. CHAUFFER LE FOUR

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

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

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

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



CUISSON MAXI

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



PAIN AUTO

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





PÂTISSERIES AUTO

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

PACK FLEXI CLEAN




SMART CLEAN

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



NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Pour activer cette fonction, déplacez le bouton du thermostat sur . La position de l'icône ne correspond pas à la température effective atteinte pendant le cycle de nettoyage.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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



Veuillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction


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

LEVÉE

Pour démarrer la fonction « Levée », tournez le *bouton de thermostat* dans la position Levée (40 deg) et mettez le bouton de fonction en position Convection naturelle ; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrage pas.


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

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

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

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

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



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

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


4. PROGRAMMER LA CUISSON

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



DURÉE

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





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


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

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

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

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



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

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

Veuillez noter : Pour annuler le réglage, éteignez le four en tournant le bouton de sélection dans la position 0.

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

FIN DE CUISSON



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

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


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



5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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

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



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

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

6. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO


Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après le cycle de nettoyage Pyro, le temps que la pièce soit bien aérée.

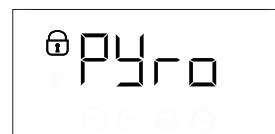
Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.

Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE | FONCTION | PRÉCHAUF- FAGE | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (MIN) | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|--|----------|-------------------|------------------|-------------|--------------------------|
| Gâteaux à pâte levée | | Oui | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Oui | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Oui | 160 | 40 - 60 | 4 |
| Biscuits/Tartelettes | | Oui | 160 | 25 - 35 | 3 |
| | | Oui | 160 | 25 - 35 | 3 |
| | | Oui | 150 | 35 - 45 | 4 |
| Pizza/Focaccia | | Oui | 190 - 250 | 15 - 50 | 1 / 2 |
| | | Oui | 190 - 250 | 20 - 50 | 4 |
| Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/ tartes | | Oui | 190 - 200 | 45 - 65 | 2 |
| Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg | | Oui | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Poulet/lapin/canard 1 kg | | Oui | 200 - 230 | 50 - 100 | 2 |
| Pain grillé | | 5' | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Pommes de terre rôties | | Oui | 200 - 210 | 35 - 55** | 3 |

| ACCESSOIRES | | Grille métallique | | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique | | Plaque de cuisson/lèche- frite ou plat de cuisson sur grille métallique | | Lèche-frite/ Plaque de cuisson |
|-------------|--|----------------------|--|--|--|--|--|--------------------------------------|
|-------------|--|----------------------|--|--|--|--|--|--------------------------------------|

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

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

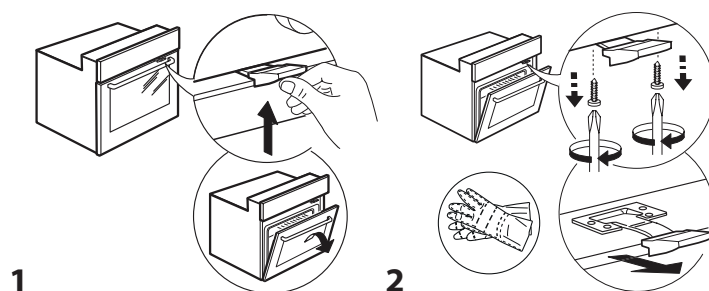
GUIDE DE DÉPANNAGE

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

DISPOSITIF DE VERROUILLAGE DE PORTE*

Lorsque vous maintenez le verrouillage de porte installé, la porte doit être fermée manuellement. Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage de porte, voir la Fig. 1.

Le dispositif de sécurité de porte peut être retiré via la procédure illustrée ci-après (voir Fig. 2).



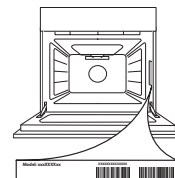
* Disponible sur certains modèles seulement

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



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

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



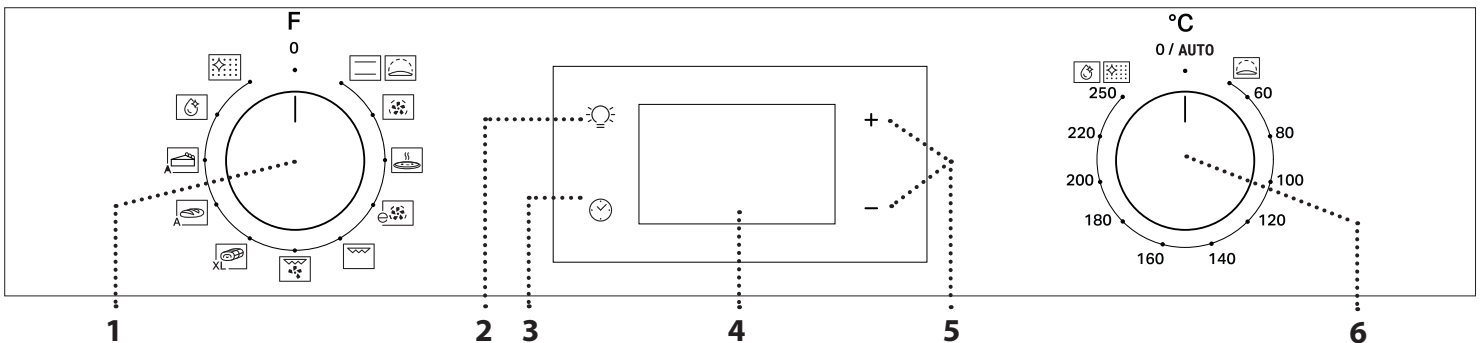
Whirlpool

**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

Voor een meer volledige assistentie kunt u uw apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL**1. SELECTIEKNOP**

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Zet op 0 om de oven uit te schakelen.

2. LAMP

Druk op als de oven is ingeschakeld om het lampje in de oven in of uit te schakelen

3. DE TIJD INSTELLEN

Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker.

Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

4. DISPLAY**5. REGELKNOPPEN**

Om de bereidingstijd te veranderen.

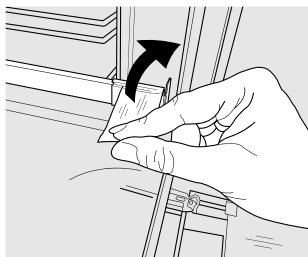
6. THERMOTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.

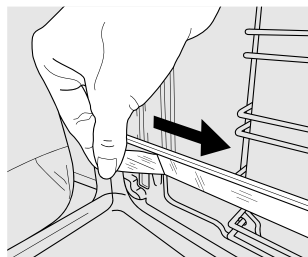
Let op: Het type knoppen kan van model tot model verschillen. Indien de knoppen met een drukknop worden bediend, drukt u op het midden van de knop om deze vrij te schakelen..

SCHUIFROOSTERS EN ROOSTERGELEIDERS

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.



[a]



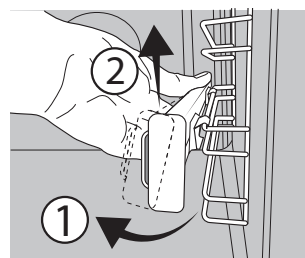
[b]

DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]

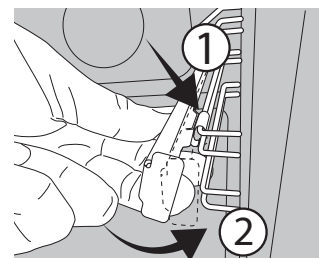
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).



[c]



[d]

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.

2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de opening om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

EERSTE GEBRUIK**1. DE TIJD INSTELLEN**

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Druk op tot het pictogram en de twee cijfers van de uren beginnen knipperen op de display.



Gebruik + of - om de uren in te stellen en druk op om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Gebruik + of - om de

minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

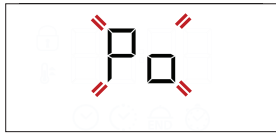
Let op: Wanneer het pictogram knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

Standaard is de oven geprogrammeerd om te werken op een vermogen van meer dan 3 kW (Hi): Om de oven te laten werken aan een vermogen dat compatibel is met een huishoudelijke stroomvoorziening van minder dan 2,9 kW (Lo), dient u de instellingen te wijzigen.

Om naar het wijzigingsmenu te gaan, plaatst u de keuzeknop op het pictogram en draait u deze vervolgens weer terug naar 0.

Druk onmiddellijk op + en – houd vijf seconden ingedrukt.



Gebruik + of – om de instelling te veranderen, druk vervolgens op en houd tenminste twee seconden ingedrukt om te bevestigen.

FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK

STATISCH

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

RIJZEN

Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Om de functie in te schakelen draait u de thermostaatknop op het pictogram.

HETE LUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

PIZZA

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.

ECO HETELUCHT

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

Wanneer de ECO-functie in gebruik is zal de verlichting tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar deze kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op .

GRILLEN

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

Om een functie te selecteren, draai de keuzeknop op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.

2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

HANDMATIG

Om de geselecteerde functie te starten, draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Let op: Het verdient aanbeveling de kamer te luchten nadat u het apparaat voor het eerst heeft gebruikt.

MAXI COOKING

Voor het bereiden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Het is raadzaam om het vlees tijdens de bereiding te draaien, zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Het is ook raadzaam om het stuk vlees zo vochtig mogelijk te houden, om te voorkomen dat het teveel uitdroogt.

BROOD AUTO

Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van brood. Voor de beste resultaten, volg het recept nauwgezet. Activeer de functie wanneer de oven koud is. De thermostaatknop moet in positie 0 / AUTO blijven, omdat de temperatuur automatisch door de functie wordt ingesteld.

GEBAK AUTO

Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van taarten. Activeer de functie wanneer de oven koud is. De thermostaatknop moet in positie 0 / AUTO blijven, omdat de temperatuur automatisch door de functie wordt ingesteld.

FLEXI CLEAN PACK

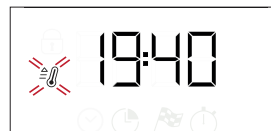
SNELREINIGEN

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Om de "Smart Clean"-functie te activeren, giet u 100-120ml drinkwater op de bodem van de oven en draait u vervolgens de keuze- en thermostaatknop naar het pictogram . Activeer de functie wanneer de oven koud is. De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die tijdens de reinigingscyclus wordt bereikt.

AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Om deze functie te activeren, plaatst u de thermostaatknop op .

De positie van het pictogram komt niet overeen met de daadwerkelijke temperatuur die tijdens de reinigingscyclus wordt bereikt.



Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de *keuzeknop* te draaien of de temperatuur te regelen met de *thermostaatknop*. De functie wordt niet gestart indien de *thermostaatknop* op 0 / AUTO staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.


RIJZEN

Om de functie "Rising (rijzen)" te starten, plaatst u de

thermostaatknop op Rising (40 graden) en de functieknop in de positie Conventional; als de oven ingesteld is op een andere temperatuur, zal de functie niet starten.


Let op: U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

Zodra de functie gestart is, klinkt een geluidssignaal en knippert het pictogram  op de display om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is.

Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram  op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

Na het koken en met de functie gedeactiveerd, kan het pictogram  zichtbaar blijven op het display, zelfs nadat de koelventilator is uitgeschakeld om aan te geven dat er restwarmte in het compartiment is.

Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het apparaat is hoe dan ook uitgeschakeld als de keuzeknop op "0" staat.

4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

DUUR

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.





Gebruik **+** of **-** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.


Activeer de functie door de thermostaatknop te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Let op: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken op  tot het pictogram  begint te knipperen op de display, en gebruik dan **-** om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd omvat een voorverwarmingsfase.

PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/UITGESTELDE START

Nadat een bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op  tot het pictogram  en de huidige tijd beginnen knipperen op de display.



Gebruik **+** of **-** om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op  om te bevestigen.

Activeer de functie door de thermostaatknop te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft gepauzeerd tot deze automatisch wordt gestart, met een tijd die wordt berekend op basis van de gekozen eindtijd voor de bereiding.

Let op: Om de instelling te annuleren, schakelt u de oven uit door de keuzeknop naar **0** te draaien.

Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

EINDE BEREIDINGSTIJD


Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de functie klaar is.

Draai de keuzeknop om een andere functie te selecteren of op **0** om de oven uit te zetten.


Let op: Als de kookwekker actief is, toont de display "END" afgewisseld met de resterende tijd.



5. DE KOOKWEKKER INSTELLEN

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.



Gebruik **+** of **-** om de tijd te regelen en druk op  om te bevestigen. U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, druk op  tot het pictogram  knippert en gebruik dan **-** om de tijd te resetten op "00:00".

6. FUNCTIE AUTOMATISCHE REINIGING - PYRO


Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen. Houd kinderen en dieren tijdens en na het uitvoeren van de Pyro-cyclus uit de buurt van de oven, totdat de ruimte is gelucht.

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken.

Activeer de automatische reiniging als er kalkresten aanwezig zijn.

Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Om de functie automatische reiniging te activeren, draai de selectieknop en de thermostaatknop op het pictogram . De functie wordt automatisch geactiveerd, de deur wordt vergrendeld en het licht in de oven wordt uitgeschakeld: Op het display wordt de resterende tijd tot het einde weergegeven, afgewisseld met "Pyro".



Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

BEREIDINGSTABEL

| RECEPT | FUNCTIE | VOORVERWAR- MEN | TEMPERATUUR (°C) | DUUR (MIN) | NIVEAU EN ACCESSOIRES |
|--|---------|--------------------|------------------|------------|--------------------------|
| Luchtig gebak | | Ja | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Ja | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Ja | 160 | 40 - 60 | 4 1 |
| Koekjes / taartjes | | Ja | 160 | 25 - 35 | 3 |
| | | Ja | 160 | 25 - 35 | 3 |
| | | Ja | 150 | 35 - 45 | 4 2 |
| Pizza's/focaccia's | | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 | 1 / 2 |
| | | Ja | 190 - 250 | 20 - 50 | 4 2 |
| Lasagne/gebakken pasta/ cannelloni/ovenshotels | | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | 2 |
| Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Kip / konijn / eend 1 kg | | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 | 2 |
| Geroosterd brood | | 5' | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Geb. aardappelen | | Ja | 200 - 210 | 35 - 55** | 3 |

ACCESSOIRES



Rooster



Bakvorm of taartvorm
op het rooster



Bakplaat/Druipplaat of
ovenschaal op rooster



Opvangbak
Bakplaat

**Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

Het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase: het is aangeraden het voedsel in de oven te doen en de bereidingstijd pas in te stellen nadat de gewenste temperatuur bereikt is.

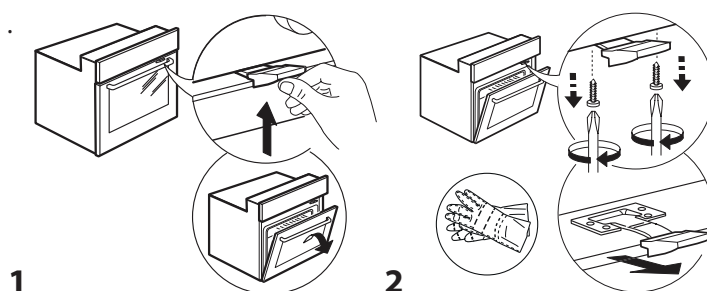
PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|---|
| De oven werkt niet. | Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet. | Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. |
| Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter. | Ovenstoring. | Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". |
| Op het display verschijnt de melding "Heet" en de geselecteerde functie start niet. | Temperatuur te hoog. | Laat de oven afkoelen voordat u de functie activeert. Selecteer een andere functie. |
| De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn. | Er is een andere taal ingesteld. | Neem contact op met het dichtstbijzijnde centrum voor klantenservice. |

VERGREDELING DEUR*

Wanneer de deurbeveiliging is geïnstalleerd, dient de deur handmatig te worden gesloten. Zie afb. 1 voor het openen van de deur met de vergrendeling.

De deurbeveiliging kan worden verwijderd door de volgorde van de afbeeldingen te volgen (zie afb. 2)



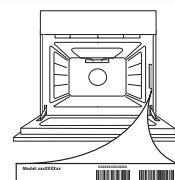
* Alleen bij bepaalde modellen

▼ Download de volledige dagelijkse referentieids van docs.whirlpool.eu, voor meer informatie over uw product



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Op onze website docs.whirlpool.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



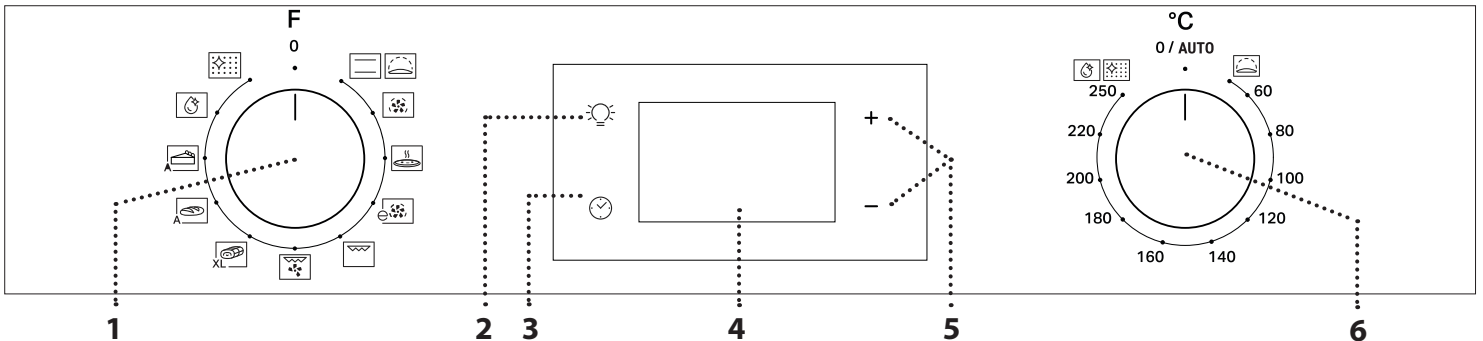
Whirlpool

**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 di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI**1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

2. LUCE

A forno acceso, premere  per accendere o spegnere la luce interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY**5. TASTI DI REGOLAZIONE**

Per modificare le impostazioni di durata.

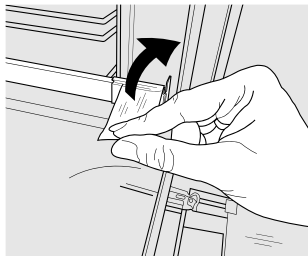
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

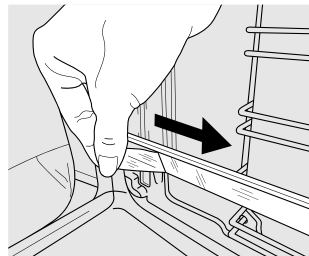
Note: Il tipo di manopole può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

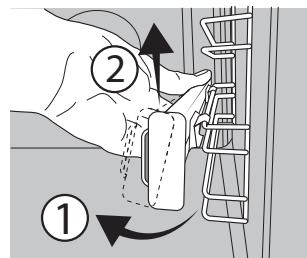
Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



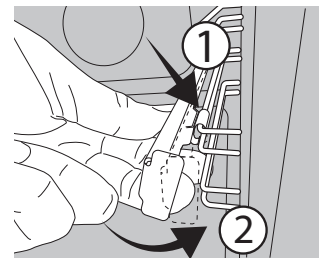
[a]



[b]



[c]



[d]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, togliendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]



Agganciare i ganci superiori alle guide laterali (1) e premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide laterali, fino a far scattare i ganci inferiori (2).

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI


1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

PRIMO UTILIZZO**1. IMPOSTARE L'ORA**

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  finché sul display lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.




Utilizzare **+** o **-** per impostare l'ora e premere  per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare.

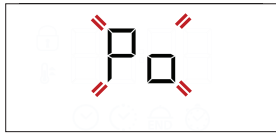
utilizzare **+** o **-** per impostare i minuti e premere  per confermare.

Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Di default, il forno è programmato per funzionare a una potenza superiore a 3 kW (Hi): Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 2,9 kW (Lo), è necessario modificare le impostazioni. Per accedere alla schermata di modifica, ruotare la manopola di selezione sull'icona , quindi riportarla su 0.

Subito dopo, premere **+** e **-** per cinque secondi.



Usare **+** o **-** per cambiare l'impostazione, quindi premere  per almeno due secondi per confermare.

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione.



TERMOVENTILATO

Per cuocere insieme cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su ripiani diversi (massimo tre). Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.




PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti.

In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .



GRILL

Per grigliare costate, 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 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la manopola di selezione in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

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

3. RISCALDAMENTO DEL 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.

Note: Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.



MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori a 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



PANE AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo. La manopola del termostato deve rimanere in posizione **0 / AUTO**, poiché la temperatura viene impostata automaticamente dalla funzione.





DOLCI AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo. La manopola del termostato deve rimanere in posizione **0 / AUTO**, poiché la temperatura viene impostata automaticamente dalla funzione.

FLEXI CLEAN PACK




SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione di pulizia "Smart clean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . Attivare la funzione a forno freddo. La posizione dell'icona  non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.



PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Per attivare questa funzione, portare la manopola del termostato su .

La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura reale raggiunta durante il ciclo di pulizia.



Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la *manopola di selezione* o regolare la temperatura ruotando la *manopola termostato*. La funzione non si avvia se la *manopola del termostato* è impostata su **0 / AUTO**. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.


LIEVITAZIONE


Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la *manopola del termostato* in posizione Lievitazione (40 gradi) e portare

la manopola di funzione in posizione Statico; se il forno è impostato su una temperatura differente, la funzione non si avvia.


Note: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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



Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona  rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Note: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".


4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.



DURATA

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".





Utilizzare $+$ o $-$ per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.


Avviare la funzione ruotando la manopola termostato in corrispondenza della temperatura desiderata: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare $-$ per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare $+$ o $-$ per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

Avviare la funzione ruotando la manopola termostato in corrispondenza della temperatura desiderata: la funzione rimarrà in pausa fino all'avvio automatico, calcolato in base all'ora di fine cottura selezionata.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione sulla posizione 0.

Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA



Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.

Ruotare la manopola di selezione per selezionare una funzione differente o portarla su 0 per spegnere il forno.


Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.



5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare $+$ o $-$ per impostare la durata desiderata e premere  per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare $-$ per riportare la durata a "00:00".

6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI


Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo il ciclo di pirolisi, fino a una completa areazione della stanza.

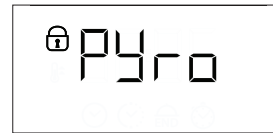
Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta.

Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare.

Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato sull'icona . La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "Pyro".



A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

TABELLA DI COTTURA

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN) | LIVELLO E ACCESSORI |
|--|----------|------------------|------------------|--------------|---------------------|
| Torte lievitate | | Sì | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Sì | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Sì | 160 | 40 - 60 | 4 1 |
| Biscotti / Tortine | | Sì | 160 | 25 - 35 | 3 |
| | | Sì | 160 | 25 - 35 | 3 |
| | | Sì | 150 | 35 - 45 | 4 2 |
| Pizza / Focaccia | | Sì | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2 |
| | | Sì | 190 - 250 | 20 - 50 | 4 2 |
| Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati | | Sì | 190 - 200 | 45 - 65 | 2 |
| Agnello/Vitello/ Manzo/Maiale 1 kg | | Sì | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg | | Sì | 200 - 230 | 50 - 100 | 2 |
| Pane tostato | | Sì | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Patate arrostiti | | Sì | 200 - 210 | 35 - 55** | 3 |

ACCESSORI



Griglia



Teglia o tortiera su griglia



Teglia / leccarda o teglia da forno sulla griglia



Leccarda / Teglia

** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

Il livello è indicato sulla parete del comparto di cottura.

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

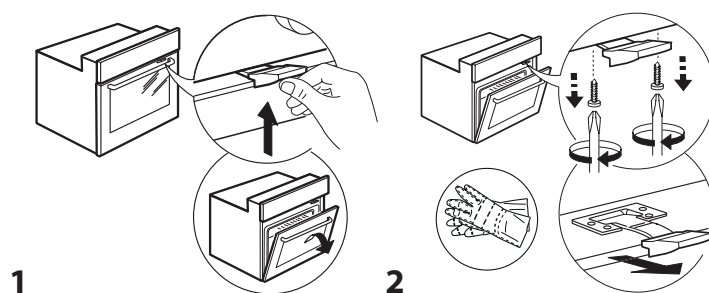
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|--|--|
| Il forno non funziona. | Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste. |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera. | Il forno è guasto. | Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". |
| Sul display compare il messaggio "Hot" (caldo) e la funzione selezionata non si avvia. | Temperatura troppo alta. | Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione differente. |
| Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto. | Un'altra lingua impostata. | Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino. |

DISPOSITIVO DI BLOCCO PORTA*

Se la serratura della porta è installata, la porta deve essere chiusa manualmente. Per aprire la porta con il dispositivo di blocco porta, vedere la Fig. 1.

Il dispositivo di sicurezza della porta può essere rimosso seguendo la sequenza di immagini (vedere Fig. 2).



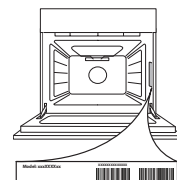
* Disponibile solo su alcuni modelli

▼ Scaricare la Guida rapida completa dal sito docs.whirlpool.eu per maggiori informazioni sul prodotto



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

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



Whirlpool



400011633185/B