



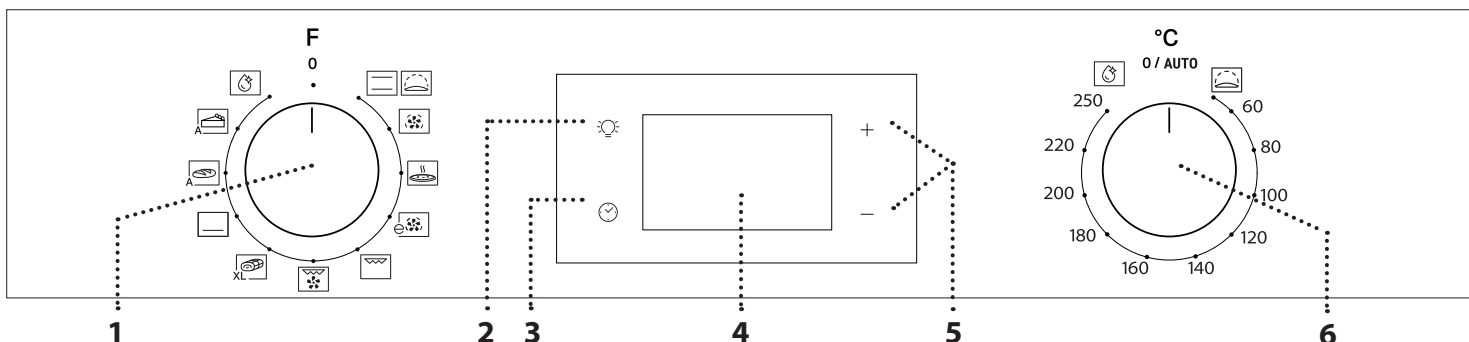
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

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.

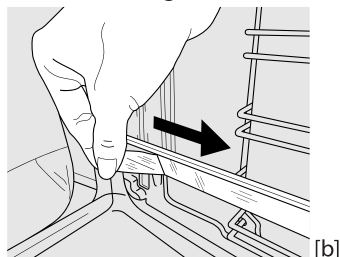
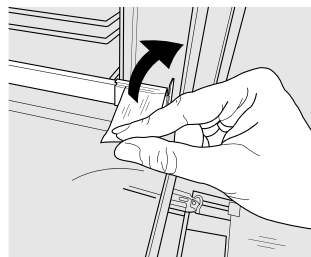
6. THERMOSTATREGLER

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.

BACKAUSZÜGE UND SEITENGITTER

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

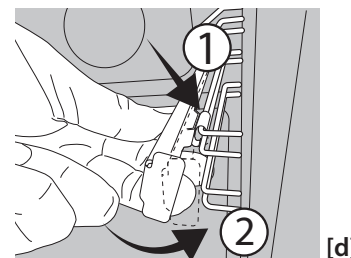
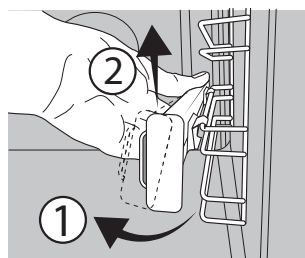


ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

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 unteren Haken einrasten (2).



ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- 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.
- 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. 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 Zubehörteile 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.

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.



MAXI COOKING

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.



UNTERHITZE

Zum Anbräunen der Unterseite der Speise. Die Funktion wird auch zum langsamen Garen, zum Fertigmachen von sehr flüssigen Speisen oder zum Eindicken von Saucen und Bratensaft empfohlen.



BROT AUTO

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

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.



SMART CLEAN

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 -120ml 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.

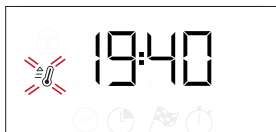
1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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.




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; Geben Sie das Lebensmittel nach dem Vorheizsignal in den Backofen. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Tuch ab oder stellen Sie einen Topf mit Wasser auf den Boden des Garraums, um eine feuchte Umgebung zu schaffen.

SMART CLEAN


Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 -120ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol  drehen. Verwenden Sie die Funktion am besten 35 Minuten lang.

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 Gargergebnis 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 Fall 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 Gardauer 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: Um die Einstellung abzubrechen, den Auswahlknopf auf **O / AUTO** drehen, um den Ofen auszuschalten.

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 **O / AUTO** 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, wenn eine Funktion aktiviert ist oder 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.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE 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.

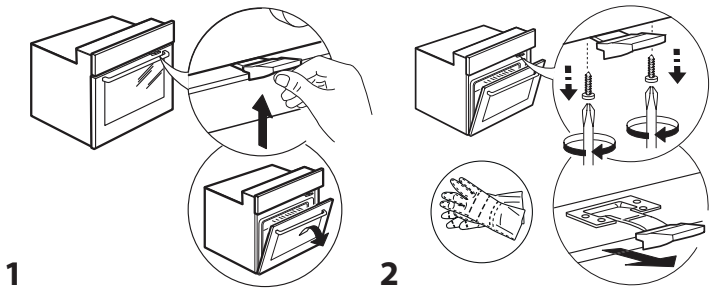
LÖSEN VON PROBLEMEN

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).



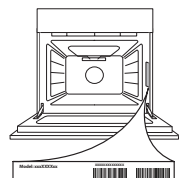
*nur für bestimmte Modelle erhältlich

▼ 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.



Whirlpool



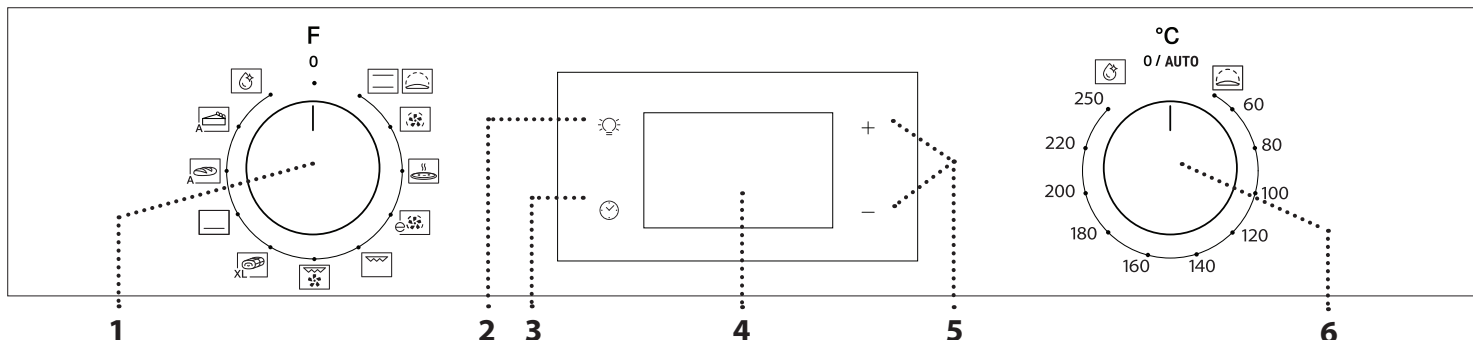
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

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 sur la position **0** pour couper le four.

2. LAMPE

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

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

4. ÉCRAN

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

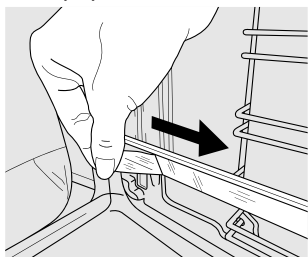
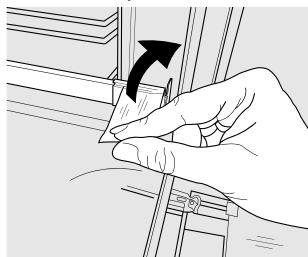
6. BOUTON THERMOSTAT

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

Veillez noter : Les types de boutons peuvent varier en fonction du modèle. Si les boutons sont de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

PATINS COULISSANTES ET SUPPORTS DE GRILLES

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

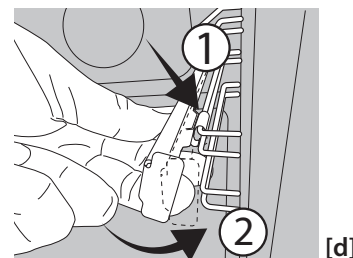
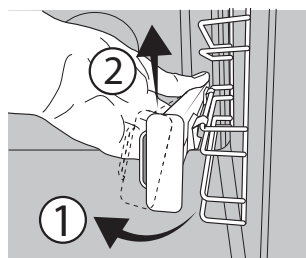


ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

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

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

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



ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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

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

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE



CONVENTIONNELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



LEVÉE

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



CHALEUR PULSÉE

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



PIZZA

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



ÉCO AIR PULSÉ

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

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



GRIL

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

Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une 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, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une LÈCHEFRITE pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



CUISSON MAXI

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



CHAUFFAGE INFÉRIEUR

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



PAIN AUTO

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



PÂTISSERIES AUTO

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



SMART CLEAN

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

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 du thermostat sur la position Levée (40 degrés) et mettez le bouton de fonction en position Conventiennelle ; Insérez l'aliment dans le four après le signal de préchauffage. Couvrez la pâte avec un chiffon humide ou placez un récipient d'eau sur le fond de la cavité pour créer un environnement humide.

SMART CLEAN

Pour lancer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100 -120 ml d'eau potable dans le fond du four, tournez ensuite le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur le voyant . Il est conseillé d'utiliser la fonction pour 35'.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée. À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

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

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

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

4. PROGRAMMER LA CUISSON

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

DURÉE



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




Utilisez **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

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

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant 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 délai 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 **O / AUTO**.

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



FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une différente fonction ou **O / AUTO** pour couper le four.


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

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, 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 ».

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	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	1
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3	
		Oui	160	25 - 35	3	
		Oui	150	35 - 45	4	2
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2	
		Oui	190 - 250	20 - 50	4	2
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.

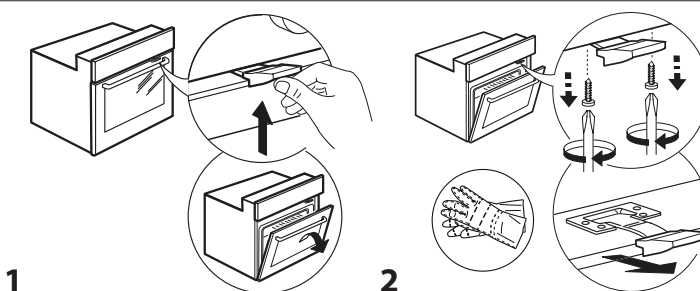
GUIDE DE DÉPANNAGE

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 le verrouillage de porte est 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).



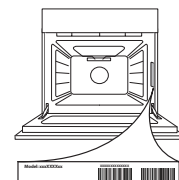
* Disponible sur certains modèles seulement

▼ 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



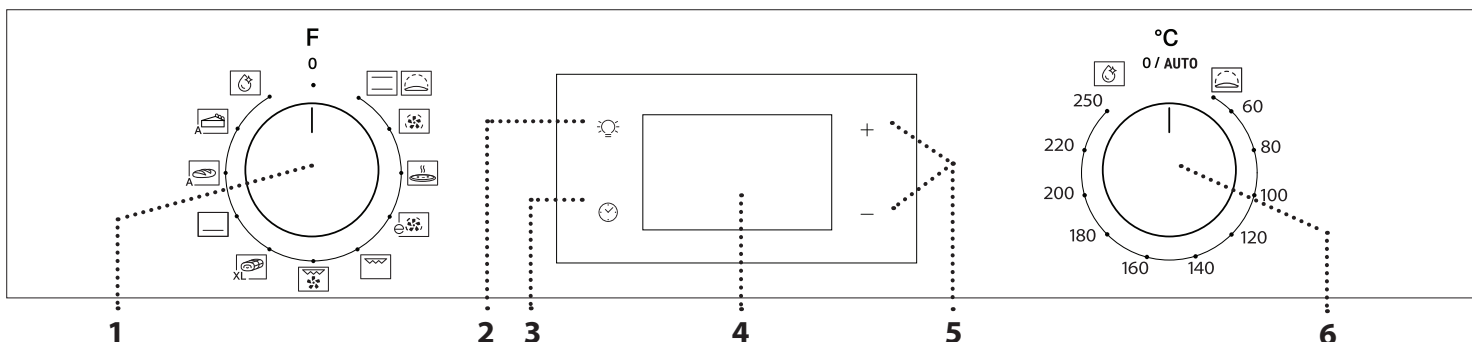
DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL-PRODUCT

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.

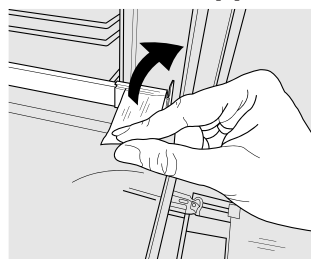
6. THERMOSTAATKNOP

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

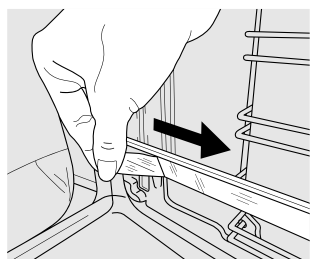
Let op: Het type knoppen kan variëren naargelang het modeltype. Als de knoppen geactiveerd zijn door erop te drukken, druk naar beneden op het midden van de knop om de knop uit de zitting te laten komen.

SCHUIFRAILS EN ROOSTERGELEIDERS

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



[a]



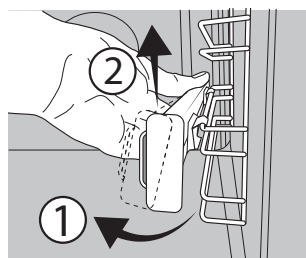
[b]

DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]

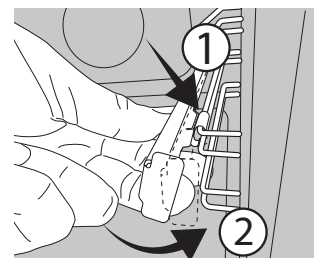
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

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. 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 is aanbevolen om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te verluchten.

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 een opvangbak te gebruiken om het kookvocht 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). We raden we aan een opvangbak te gebruiken om het kookvocht op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.



MAXI COOKING

XL  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.



ONDERWARMTE

Nuttig om de onderzijde van de gerechten mooi bruin te bakken. Functie ook aanbevolen voor trage bereiding, voor het bereiden van gerechten met een heel vloeibare consistentie of het concentreren van sauzen en jus.




BROOD AUTO

A  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 de **0 / AUTO**-positie blijven omdat de temperatuur automatisch ingesteld wordt door de functie.




GEBAK AUTO

A  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 de **0 / AUTO**-positie blijven omdat de temperatuur automatisch ingesteld wordt door de functie.



SMART CLEAN

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

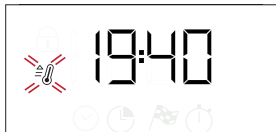
1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

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.




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 zal niet starten als 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 rijfsfunctie te starten, draai de thermostaatknop naar de rijfsstand (40 graden) en zet de functieknop in de gewone stand; Zet het eten in de oven wanneer het signaal aangeeft dat hij voorverwarmd is. Bedek het deeg met een natte doek of zet een pan met water op de bodem van de oven om een vochtige omgeving te creëren.

SMART CLEAN


Om de functie "Smart Clean" te starten, giet 100-120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai vervolgens de keuzeknop en de thermostaatknop op het pictogram . Aanbevolen wordt functie voor 35' te gebruiken.

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 uiteindelijk 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 duur 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 totdat ze automatisch start na de tijd berekend op basis van de geselecteerde eindgaartijd.

Let op: Om de instelling te wissen, zet de oven uit door aan de keuzeknop **O / AUTO** te draaien.



Startuitlet 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 **O / AUTO** 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), wanneer een functie actief is of 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".

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	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.

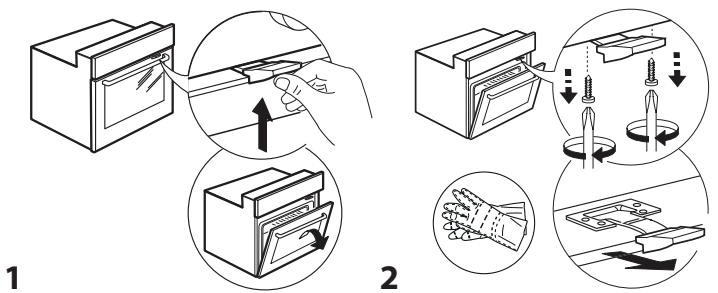
PROBLEEMOPLOSSING

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 de dichtstbijzijnde Klantenservice.

DEURSLOT*

Wanneer het deurslot geïnstalleerd is, moet de deur manueel gesloten worden. Zie Afb. 1 voor het openen van de deur met het deurslot.

De deurbeveiliging kan worden verwijderd door de handelingen in de volgende afbeeldingen (zie Afb. 2) in de juiste volgorde uit te voeren.



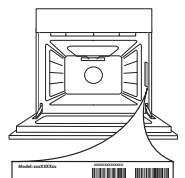
* Alleen bij bepaalde modellen

▼ Download de volledige dagelijkse referentiegids op 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

