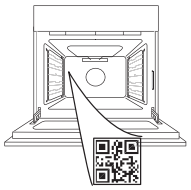
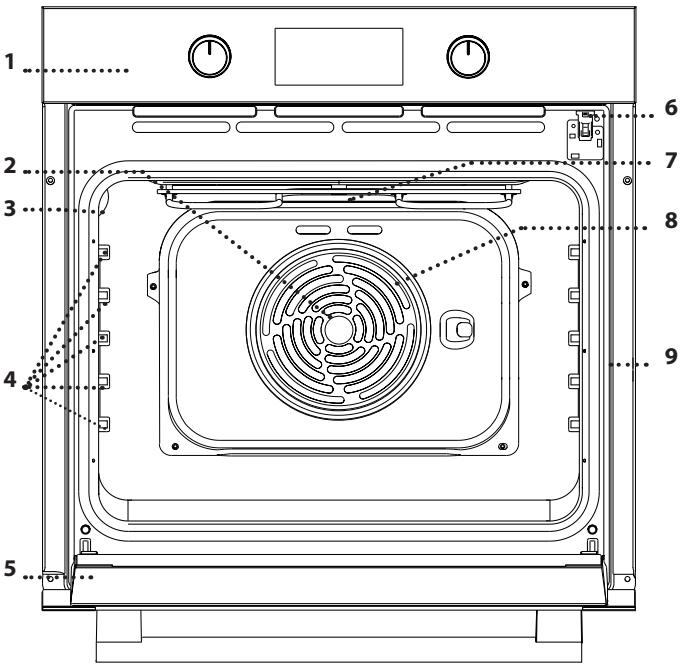
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

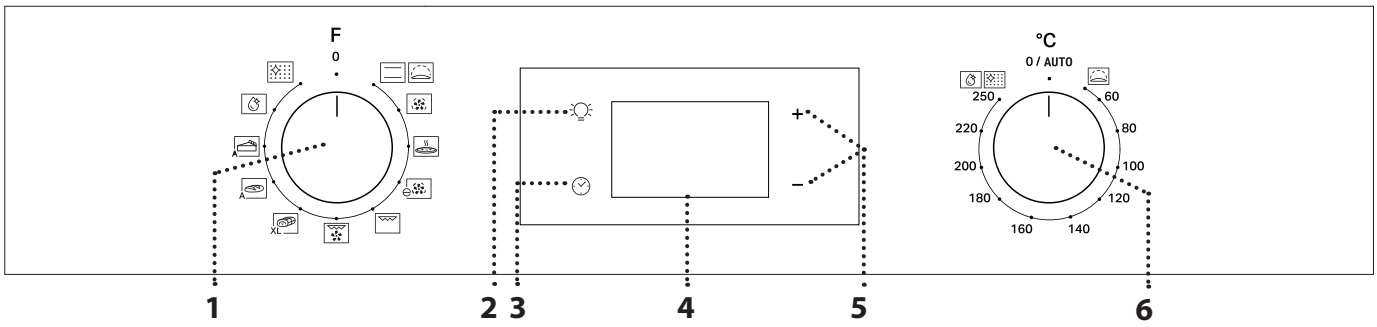


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Top heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB
For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT
With the oven switched on, press ☼ to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME
For accessing the cooking time settings, delayed start and timer.
For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

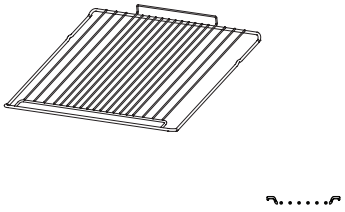
5. ADJUSTMENT BUTTONS
For changing the cooking time settings.

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

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

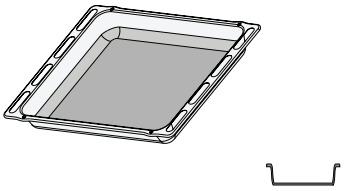
ACCESSORIES

WIRE SHELF



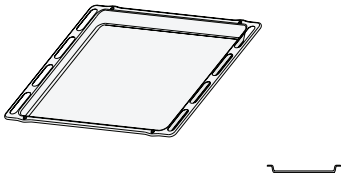
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



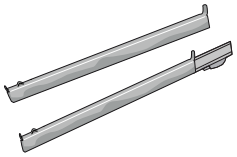
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Availble only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

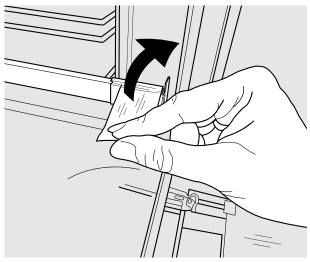
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

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

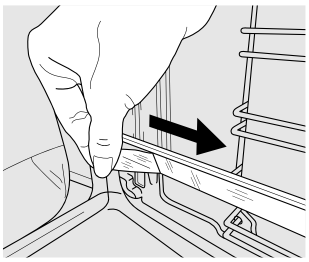
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



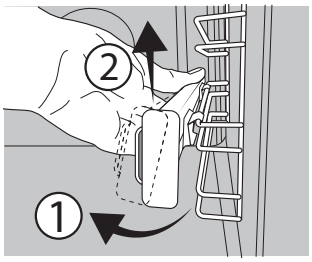
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

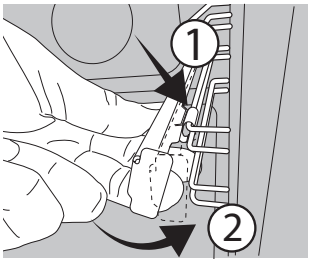
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FUNCTIONS

CONVENTIONAL
For cooking any kind of dish on one shelf only.

RISING
For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the *thermostat knob* to the icon to activate this function.

FORCED AIR
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

PIZZA
For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.

ECO FORCED AIR *
For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.
When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

GRILL
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.
When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

TURBO GRILL
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

MAXI COOKING
For cooking large joints of meat (above 2.5kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.

BREAD AUTO
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. To activate the function put the food inside the oven, turn thermostat knob on 0 and function knob on icon. For best results it is recommended to use cooking level 2 or 3.

PASTRY AUTO
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. To activate the function put the food inside the oven, turn thermostat knob on 0 and function knob on icon. For best results it is recommended to use cooking level 2 or 3.

FLEXI CLEAN PACK

SMARTCLEAN
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease.
To activate the “Smart Clean” cleaning function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the icon. It is best to use the function for 35`. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO
For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. To activate this function move thermostat knob to .
The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

FIRST TIME USE

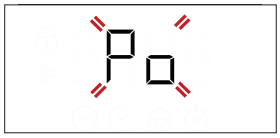
1. SETTING THE TIME
You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press until the icon and the two digits for the hour start flashing on the display.



Use + or — to set the hour and press to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or — to set the minutes and press to confirm.

Please note: When the icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SET THE POWER CONSUMPTION
By default the oven is programmed to work at a power higher than 3kW (Hi). To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings. To go to the change menu, turn the *selection knob* to , then turn it back to 0 .
Press and hold + and — for five seconds immediately afterwards.



Use + o − to change the setting, then press and hold ⏲ for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on **0 / AUTO** position. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to Rising position (40 deg) and put function knob in Conventional position; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon ♨ on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon ♨ on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

After cooking and with the function deactivated, the icon ♨ may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

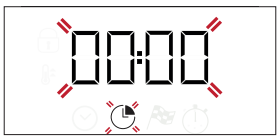
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing ⏲ until the ◔ icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or − to set the cooking time you require, then press ⏲ to confirm. Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing ⏲ until the ◔ icon starts flashing on the display, then use − to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press ⏲ until the ⚑ icon and the current time start flashing on the display.



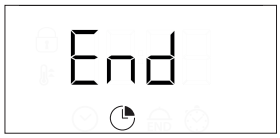
Use + or − to set the time you want cooking to end and press ⏲ to confirm. ctivate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order forcooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the 0 position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to 0 to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing ⏲ until the ⏱ and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or — to set the time you require and press ⏲ to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing ⏲ until the ⏱ icon starts flashing, then use — to reset the time to "00:00".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge and a standard oven cleaner before using the Pyro function.

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the ▦ icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".





Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminum foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

. ENERGY EFFICIENCY NOTES

- Take advantage of residual heat: turn off the oven 5/10 minutes before the end of cooking to use the remaining heat.
- Keep the door closed: if possible, avoid opening the oven door during cooking, as this lets heat escape.
- Cook larger portions: use the oven mainly for bigger dishes (e.g., meat over 1 kg) or higher servings, to make the most of the energy used.
- Clean the door seal regularly: a clean seal prevents heat loss and ensures efficient cooking.
- Preheat only when needed: preheat the oven only if the recipe or cooking table recommends it.
- Choose dark baking trays: dark trays absorb heat better, improving cooking efficiency.
- Plan your cooking: prepare multiple dishes in sequence to use residual heat and avoid extra preheating.
- Select the energy-saving program: use the dedicated ECO program for lower energy consumption. Refer to cooking table for additional inputs.
- Remove unused accessories: take out trays or racks you don't need to improve heat circulation efficiency and to lower down the thermal capacity of the product.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4 1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	150	35 - 45	4 2
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Yes	90	150 - 200	3
		Yes	90	140 - 200	4 2
		Yes	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3
		Yes	230-250	10 - 25	4 2
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / meat 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2

ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

FUNCTIONS	Conventional	Forced air	Pizza	Grill	Turbo grill	Eco forced air

Whirlpool

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3

* Turn food halfway through cooking

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

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

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

FUNCTIONS						
	Conventional	Forced air	Pizza	Grill	Turbo grill	Eco forced air

Whirlpool

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

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

It is possible to use a standard oven cleaner to help soften and remove residues, making manual cleaning of the cavity and accessories easier.

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

• If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolitic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.

• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.

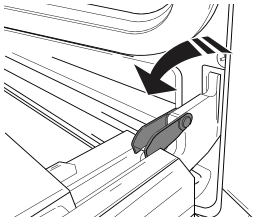
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

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

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

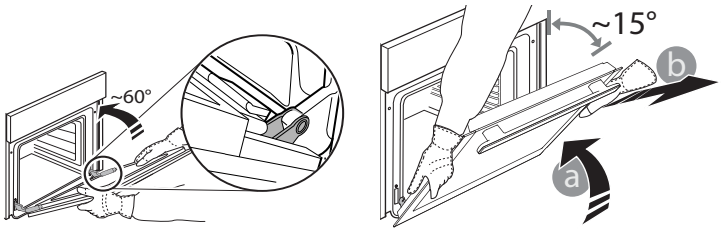
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can.

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

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

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

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

REPLACING THE LAMP

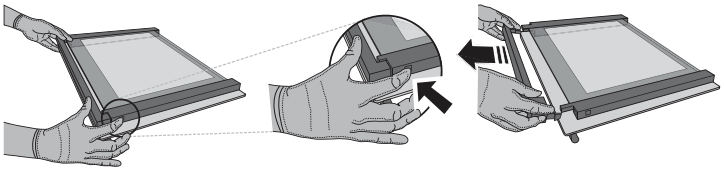
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

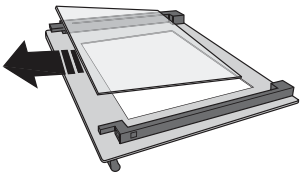
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASS

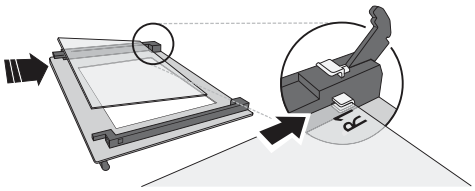
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



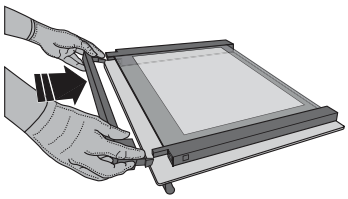
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



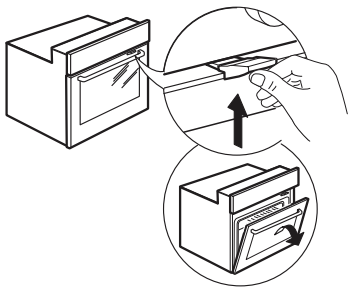
4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

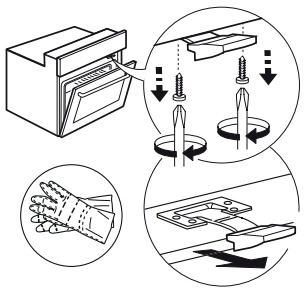


DOOR LOCK DEVICE*

When keeping door lock installed, door must be manually closed. To open the door with the door lock device (*see Fig. 1)*.

The door safety device can be removed by following the sequence of images (*see Fig. 2*).





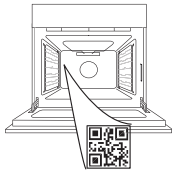
TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact your nearest Client After-sales Service Center.

* Available only on certain models

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.whirlpool.eu**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



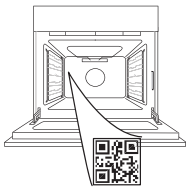
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license.

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

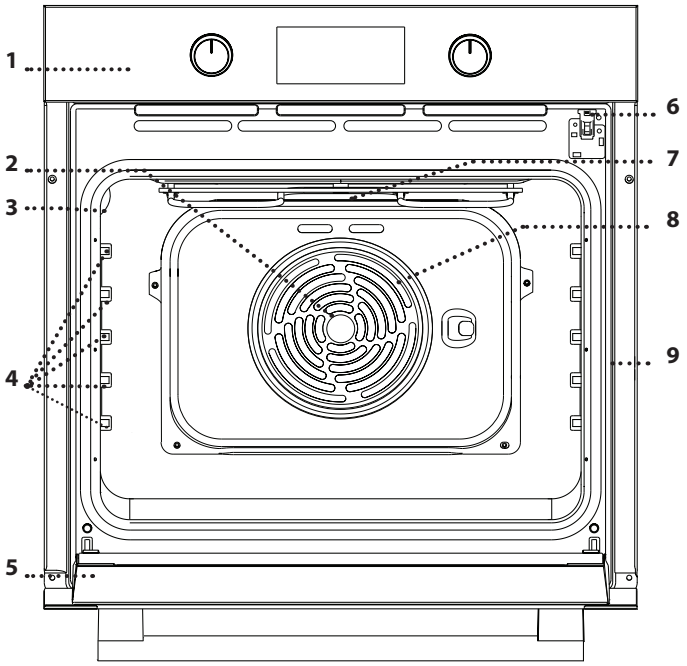
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.register10.eu**

Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

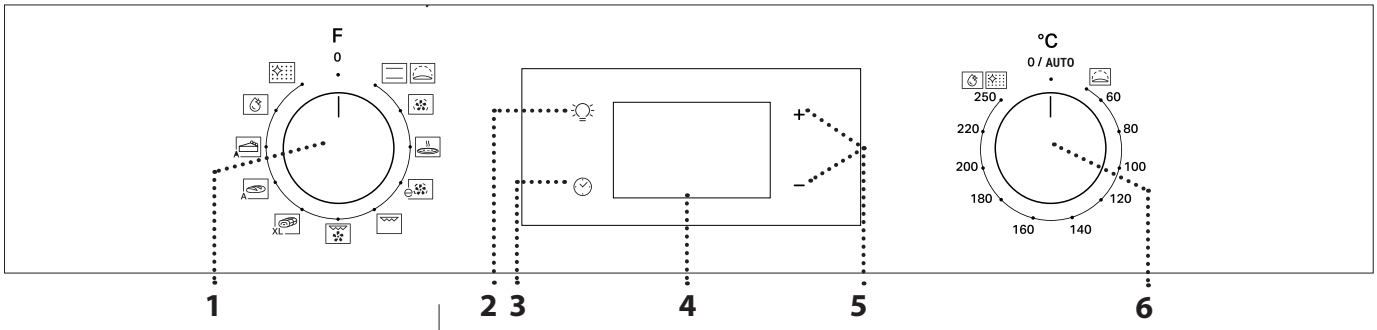


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιών(το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Κλείδωμα πόρτας (κλειδώνει την πόρτα ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη ο αυτόματος καθαρισμός και μετά)
7. Πάνω αντίσταση/γκριλ
8. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

2. ΦΩΣ

Με το φούρνο αναμμένο, πιέστε για να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα στο φούρνο.

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη.

Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

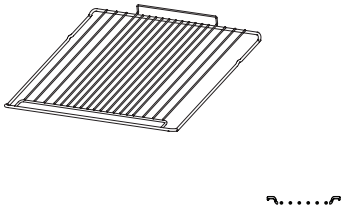
6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες.

Σημείωση: Ο τύπος των διακοπτών μπορεί να διαφέρει από τον τύπο του μοντέλου. Εάν οι διακόπτες ενεργοποιούνται με πίεση, πιέστε στο κέντρο του διακόπτη για να τον απελευθερώσετε από τη θέση του.

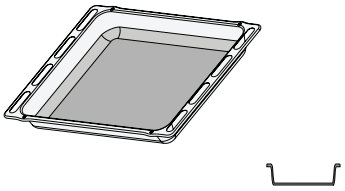
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΧΑΡΑ



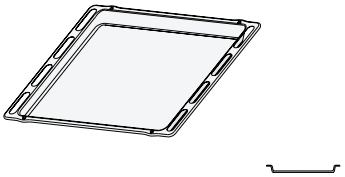
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ *



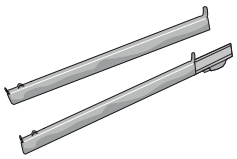
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

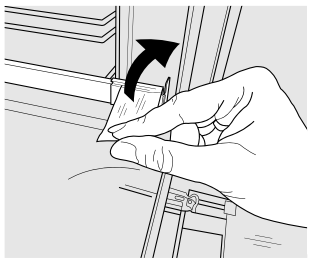
Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω).

Στη συνέχεια σύρετε κατά μήκος των οδηγών μέχρι τέρμα.

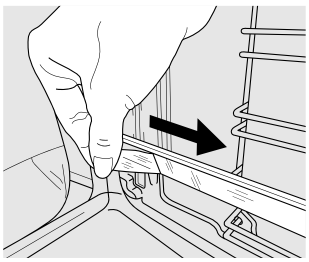
Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια, σύροντάς τα στους οδηγούς.

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους οδηγούς ολίσθησης.



[a]



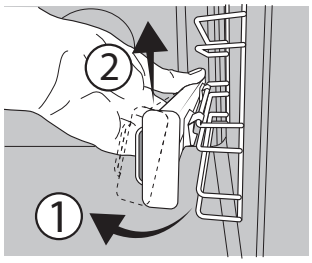
[b]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

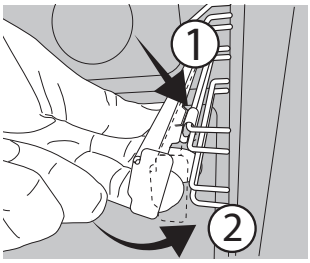
Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω, αφαιρώντας τους από τα άνω άγκιστρα (2).

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

Αγκιστρώστε τα άνω άγκιστρα στους οδηγούς ραφιών (1) και στη συνέχεια πιέστε το κάτω μέρος των συρόμενων οδηγών κόντρα στους οδηγούς ραφιών, έως ότου ακουστεί το κλικ από τα κάτω άγκιστρα (2).



[c]



[d]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιάστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στήριγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.
2. Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στήριγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ
Για να φουσκώσει αποτελεσματικά η γλυκιά και αλμυρή ζύμη. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, *στρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη*.

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ
Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

ΠΙΤΣΑ
Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάζετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.

ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑΣ ECO *
Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα.

Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το .

GRILL
Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί.

Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.

ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά τη διάρκεια ψησίματος για να εξασφαλίσετε ότι θα ροδοκοκκινίσουν και οι δύο πλευρές ομοιόμορφα. Συνιστάται επίσης να αλείφετε συχνά την άρθρωση για να μην στεγνώσει υπερβολικά.

ΨΩΜΙ AUTO
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για το ψωμί. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία βάλτε το φαγητό μέσα στον φούρνο, γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη στο 0 και τον διακόπτη λειτουργίας στο εικονίδιο . Για καλύτερα αποτελέσματα συνιστάται να χρησιμοποιείτε το επίπεδο μαγειρέματος 2 ή 3.

ΓΛΥΚΑ AUTO
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για κέικ. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία βάλτε το φαγητό μέσα στον φούρνο, γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη στο 0 και τον διακόπτη λειτουργίας στο εικονίδιο . Για καλύτερα αποτελέσματα συνιστάται να χρησιμοποιείτε το επίπεδο μαγειρέματος 2 ή 3.

ΠΑΚΕΤΟ FLEXI CLEAN

SMARTCLEAN
Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού "Smart Clean", ρίξτε 100 -120 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, στη συνέχεια στρέψτε το κουμπί επιλογής και τον επιλογέα θερμοστάτη στο εικονίδιο . Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για 35'. Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον καθαρισμό.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ)
Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία μετακινήστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση .

Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στην πραγματική θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ
Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το έως ότου το εικονίδιο και τα δύο ψηφία της ώρας αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



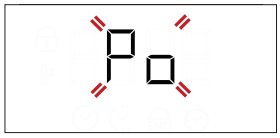
Χρησιμοποιήστε το + ή το —για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία για τα λεπτά αρχίζουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το + ή το —για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ως προεπιλογή, ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να λειτουργεί με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (Hi). Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σε ισχύ που είναι συμβατή με τοπική τροφοδοσία ισχύος μικρότερη των 2,9 kW (Lo), θα χρειαστεί να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Για να μεταβείτε στο μενού αλλαγής, περιστρέψτε τον *διακόπτη επιλογής* στο , μετά περιστρέψτε τον πάλι πίσω στο 0 .

Κρατήστε πατημένα το + και το — για πέντε δευτερόλεπτα αμέσως μετά.



Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να αλλάξετε τη ρύθμιση, μετά πατήστε και κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον δύο δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.

3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία του επιθυμείτε: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.



2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε τη λειτουργία περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη. Η λειτουργία δεν ξεκινάει αν ο διακόπτης θερμοστάτη βρίσκεται στη θέση **0 / AUTO**. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία "Φούσκωμα", γυρίστε τον *διακόπτη του θερμοστάτη* στη θέση Φουσκώματος (40 μοίρες) και τοποθετήστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση Συμβατικό. Αν ο φούρνος έχει ρυθμιστεί σε διαφορετική θερμοκρασία, η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε.

Στο τέλος αυτής της φάσης, ένα ηχητικό σήμα και μια σταθερή εικόνα στην οθόνη θα υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στη θερμοκρασία του: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

Μετά το ψήσιμο και με τη λειτουργία απενεργοποιημένη, το εικονίδιο μπορεί να παραμείνει ορατό στην οθόνη ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του ανεμιστήρα ψύξης για να υποδείξει ότι υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο θάλαμο.

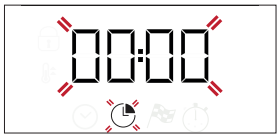
Σημείωση: Ο χρόνος μετά τον οποίο το εικονίδιο απενεργοποιείται ποικίλλει επειδή εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως η θερμοκρασία περιβάλλοντος και η λειτουργία που χρησιμοποιείται. Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν θα πρέπει να θεωρείται ότι είναι απενεργοποιημένο όταν ο δείκτης στον διακόπτη επιλογής βρίσκεται στο "0".

4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Πατήστε παρατεταμένα το έως ότου το εικονίδιο και η ένδειξη "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το — ή το για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος και πατήστε το για επιβεβαίωση. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημείωση: για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε,

συνεχίστε να πιέζετε το ⏲ έως ότου το εικονίδιο ◔ αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το — για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00". Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πατήστε το ⏲ έως ότου το εικονίδιο 🏁 και η τρέχουσα ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη.



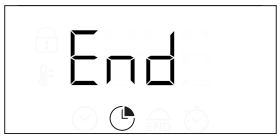
Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το ψήσιμο και πατήστε το ⏲ για επιβεβαίωση. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον *διακόπτη θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που θέλετε: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το ***κουμπί επιλογής*** στη θέση 0 .

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι η λειτουργία ολοκληρώθηκε.



Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στο 0 για να σβήσετε το φούρνο.

Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.

5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Συνεχίστε να πιέζετε το ⏲ έως ότου το ⏱ και το εικονίδιο "00:00" και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πιέστε το ⏲ για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το ⏲ έως ότου το εικονίδιο ⏱ αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το — για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.

Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τους πιο επίμονους ρύπους με ένα υγρό σφουγγάρι και ένα τυπικό καθαριστικό φούρνου πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Pyro.

Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων.

Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *διακόπτη θερμοστάτη* στο εικονίδιο ▦ . Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, η πόρτα θα κλειδώσει και το φως στο εσωτερικό του φούρνου θα σβήσει: Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μέχρι το τέλος και εναλλάσσεται με την ένδειξη "Pyro".





Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο. Αερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου πυρόλυσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.

Ενεργειακή απόδοση – ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Αξιοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα: απενεργοποιήστε τον φούρνο 5–10 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος, ώστε να χρησιμοποιηθεί η θερμότητα που απομένει.
- Κρατάτε την πόρτα κλειστή: όταν είναι δυνατόν, αποφύγετε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου

κατά το μαγείρεμα, καθώς έτσι χάνεται θερμότητα.

- Μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες: χρησιμοποιείτε τον φούρνο κυρίως για μεγαλύτερα φαγητά (π.χ. κρέας άνω του 1 kg) ή περισσότερες μερίδες, ώστε να αξιοποιείται καλύτερα η καταναλισκόμενη ενέργεια.
- Καθαρίζετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας: ένα καθαρό λάστιχο αποτρέπει την απώλεια θερμότητας και εξασφαλίζει αποδοτικό μαγείρεμα.
- Προθερμαίνετε μόνο όταν χρειάζεται: προθερμαίνετε τον φούρνο μόνο εάν το συνιστά η συνταγή ή ο πίνακας μαγειρέματος.
- Επιλέγετε σκούρα ταψιά: τα σκούρα ταψιά απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα, βελτιώνοντας την απόδοση του μαγειρέματος.
- Σχεδιάζετε το μαγείρεμα: ετοιμάζετε διαδοχικά περισσότερα φαγητά, ώστε να αξιοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα και να αποφεύγεται η επιπλέον προθέρμανση.
- Επιλέγετε το πρόγραμμα εξοικονόμησης ενέργειας: χρησιμοποιείτε το ειδικό πρόγραμμα ECO για χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας. Ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος για επιπλέον οδηγίες.
- Αφαιρείτε τα αχρησιμοποίητα εξαρτήματα: αφαιρέστε τα ταψιά ή τις σχάρες που δεν χρειάζεστε, ώστε να βελτιωθεί η κυκλοφορία του θερμού αέρα και να μειωθεί η θερμική χωρητικότητα της συσκευής.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡ-ΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗ-ΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	40 - 60	4 1
Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 – 200	35 - 90	2
		Ναι	160 – 200	40 - 90	4 2
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160	25 - 35	3
		Ναι	160	25 - 35	3
		Ναι	150	35 - 45	4 2
Σουδάκια		Ναι	180 - 210	30 - 40	3
		Ναι	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ναι	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	150 - 200	3
		Ναι	90	140 - 200	4 2
		Ναι	90	140 - 200	5 3 1
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ναι	190 - 250	20 - 50	4 2
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 20	3
		Ναι	230-250	10 - 25	4 2
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κις)		Ναι	180 - 200	40 - 55	3
		Ναι	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ναι	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Βολ-ο-βαν/Σφολιάτες		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ναι	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	2
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		Ναι	180 - 190	110 - 150	3
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	2
Γαλοπούλα / χήνα 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Πιάτο ψησίματος στη σχάρα	Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Εξαναγκασμένος αέρας	Πίτσα	Γκριλ	Σχάρα Turbo	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO

Whirlpool

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡ-ΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗ-ΜΑΤΑ
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	2
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	3
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		—	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/χάμπουργκερ		—	250	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		Ναι	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Ψητό βοδινό 1 kg		Ναι	200 - 210	35 - 50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		Ναι	200 - 210	60 - 90 **	3
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 210	35 - 55	2
Λαχανικά ογκρατέν		—	200 - 210	25 - 55	3
Κρέας και πατάτες		Ναι	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 ***	4 2
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50 - 100 ***	4 1
Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων (επίπεδο 5)/ λαζάνια (επίπεδο 3)/κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	170 - 180	100 - 150	3

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

*** Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Πιάτο ψησίματος στη σχάρα	 Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	 Συμβατικό	 Εξαναγκασμένος αέρας	 Πίτσα	 Γκριλ	 Σχάρα Turbo	 ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/ διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

Είναι δυνατή η χρήση ενός τυπικού καθαριστικού φούρνου για να μαλακώσουν και να αφαιρεθούν τα υπολείμματα, διευκολύνοντας τον χειροκίνητο καθαρισμό του θαλάμου και των εξαρτημάτων.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

• Αν υπάρχει δύσκολη βρωμιά στις εσωτερικές επιφάνειες, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού. Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων. Πριν από την ενεργοποίηση, καθαρίστε τα άλατα με τον τρόπο που περιγράφεται πιο πάνω.

• Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του τζαμιού.

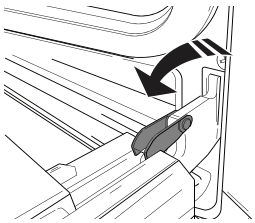
• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.

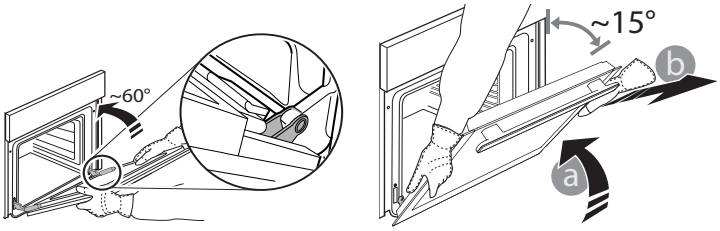


2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε.

Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).

Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.

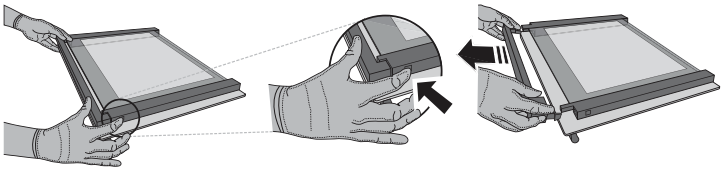
3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε λαμπτήρες αλογόνου 25 W/230 V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

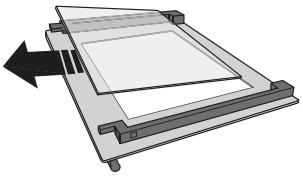
Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. - Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΤΖΑΜΙΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

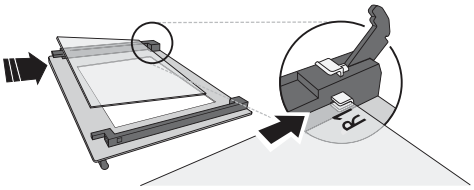
1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



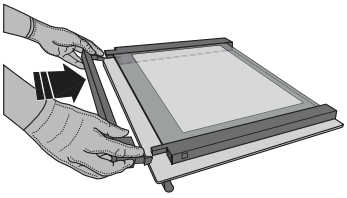
2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.



3. Τοποθετήστε ξανά το ενδιάμεσο τμήμα του τζαμιού (με την ένδειξη "1R") πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι: Για τη σωστή επανατοποθέτηση των τζαμιών, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που φέρει την ένδειξη "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του. Επαναλάβετε τη διαδικασία και για τα δύο μέρη του τζαμιού.



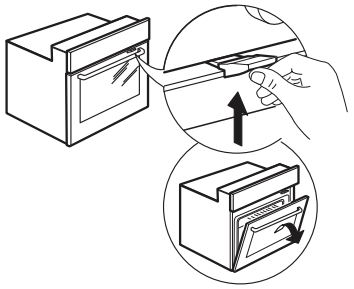
4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: Ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.



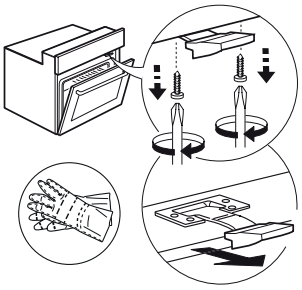
ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ*

Όταν διατηρείτε την κλειδαριά της πόρτας εγκατεστημένη, η πόρτα πρέπει να κλείνει με το χέρι. Για να ανοίξετε την πόρτα με τη συσκευή κλειδώματος πόρτας (*δείτε την Εικ. 1)*.

Μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή ασφάλειας της πόρτας εάν ακολουθήσετε τη σειρά των εικόνων (*βλ. Εικ. 2*).



1



2

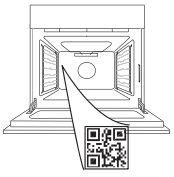
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Hot" και η επιλεγμένη λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.	Πολύ υψηλή θερμοκρασία.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Επιλέξτε μια διαφορετική λειτουργία.
Η οθόνη εμφανίζει ασαφές κείμενο και φαίνεται να είναι σπασμένη.	Άλλο σετ γλώσσας.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Την ιστοσελίδα μας **docs.whirlpool.eu**
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



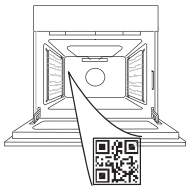
®/TM/© 2026 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.

Whirlpool

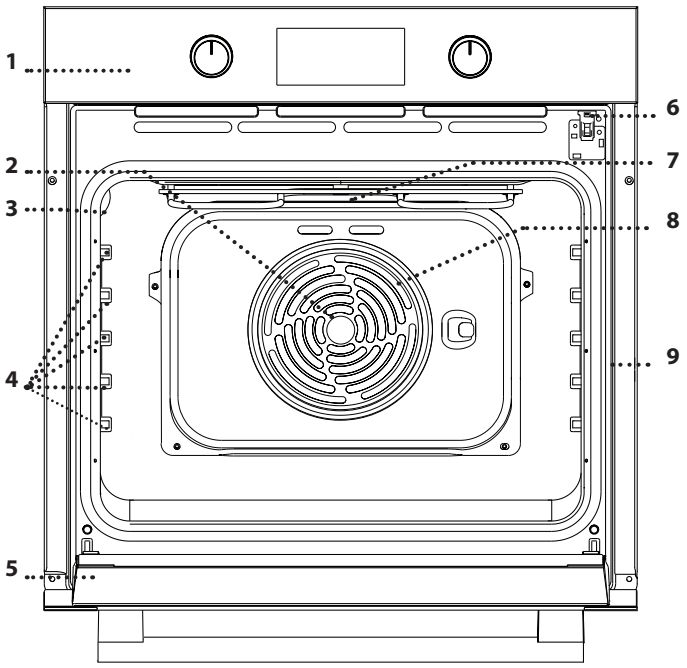
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.register10.eu**

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

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS

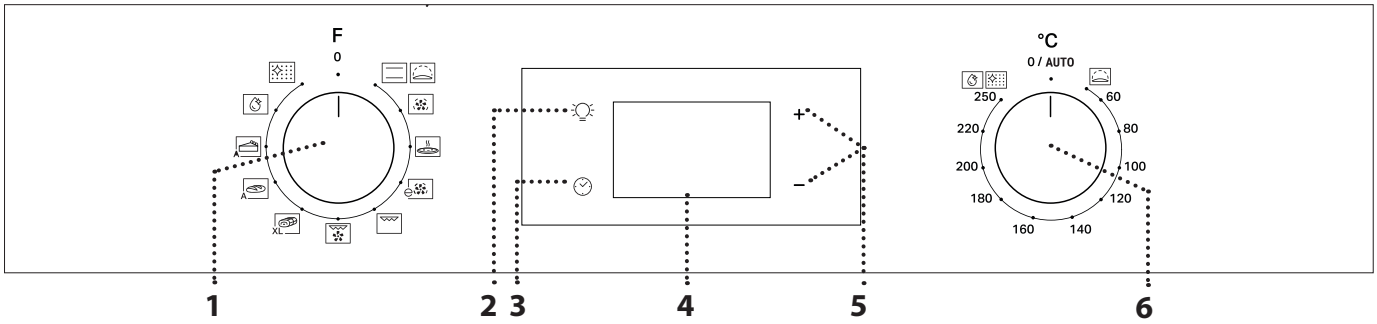


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Supports de grille (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte (verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément chauffant supérieur/ gril
8. Élément chauffant rond (invisible)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION
Pour allumer le four en sélectionnant une fonction.
Tournez sur la position 0 pour éteindre le four.

2. ÉCLAIRAGE
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

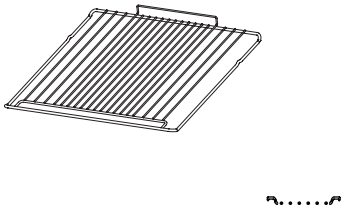
5. BOUTONS DE RÉGLAGES
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

6. BOUTON DU THERMOSTAT
Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

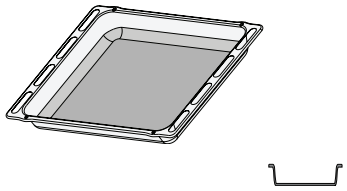
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



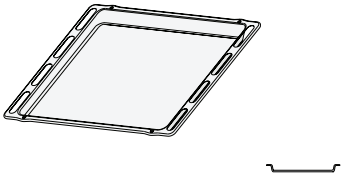
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

GOUTTIÈRE*



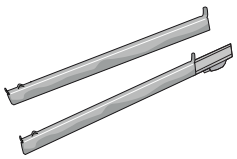
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

LÈCHEFRITE*



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

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

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

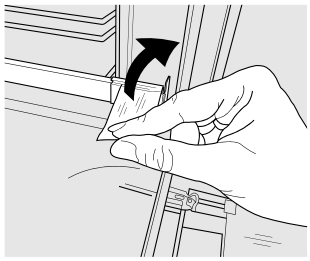
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

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

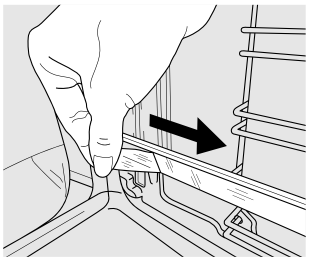
Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

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



[a]



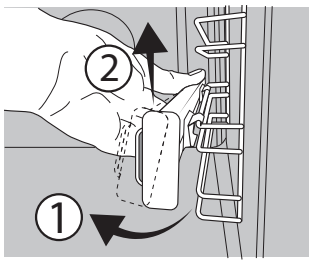
[b]

ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

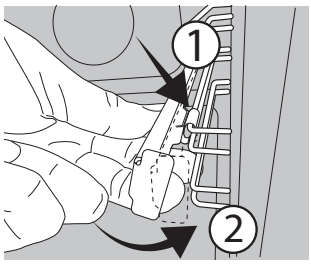
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

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



[c]



[d]

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

FONCTIONS

CONVECTION NATURELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

LEVAGE
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le *bouton de thermostat* vers 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 permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

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

ECO CHALEUR PULSÉE *
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 steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain.

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

TURBO GRILL
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.

CUISSON GROSSE PIÈCE
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.

BREAD AUTO (PAIN AUTO)
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour activer la fonction, placez les aliments dans le four, tournez le bouton du thermostat sur 0 et le bouton de la fonction sur l'icône . Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le niveau de cuisson 2 ou 3.

PASTRY AUTO (PÂTISSERIES AUTO)
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Pour activer la fonction, placez les aliments dans le four, tournez le bouton du thermostat sur 0 et le bouton de la fonction sur l'icône . Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le niveau de cuisson 2 ou 3.

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 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 l'icône . Il est conseillé d'utiliser la fonction pendant 35'. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (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.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

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.



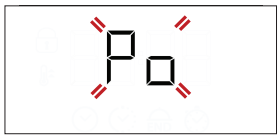
Utilisez + ou — pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou — pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

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 3kW (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 réglage,

tournez le *bouton de sélection* sur , puis retournez-le ensuite sur 0 .

Appuyez sur + ou — pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez + ou — pour changer les réglages, appuyez ensuite sur pour au moins deux secondes pour confirmer.

3. HEAT THE OVEN (CHAUFFER LE FOUR)

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

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez 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.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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



Remarque : 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.

LEVAGE

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 démarrera pas.

Veuillez noter : 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 activée, 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.

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

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

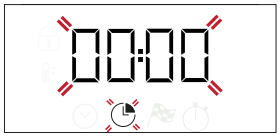
Veuillez noter : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « 0 ».

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 le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Veuillez noter : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur jusqu'à ce le voyant clignote dur 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 l'heure de fin de cuisson souhaitée et appuyez sur pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température requise : la fonction reste en veille et

démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Veuillez noter : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

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

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 placez-le dans la position 0 pour éteindre le four.

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

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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

Maintenez la touche ⏲ enfoncée jusqu'à ce que ⏱, l'icône « 00:00 » et « 00:00 » commencent à clignoter sur 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 Pyro. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

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 optimaux, éliminez les salissures les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide et d'un nettoyant pour four standard avant d'utiliser la fonction Pyro.

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.

. REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.

. NOTES SUR L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- Profitez de la chaleur résiduelle : éteignez le four 5/10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur restante.
- Gardez la porte fermée : si possible, évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela permet à la chaleur de s'échapper.
- Cuisinez de plus grandes portions : utilisez le four principalement pour des plats plus grands (par exemple, une viande de plus de 1 kg) ou des portions plus importantes, afin de tirer le meilleur parti de l'énergie utilisée.
- Nettoyez régulièrement le joint de la porte : une étanchéité parfaite évite les pertes de chaleur et garantit une cuisson efficace.
- Ne préchauffez que lorsque c'est nécessaire : Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le recommande.
- Choisissez des lèchefrites foncées : Les plateaux foncés absorbent mieux la chaleur, ce qui améliore l'efficacité de la cuisson.
- Planifiez votre cuisson : préparez plusieurs plats à la suite pour utiliser la chaleur résiduelle et éviter un préchauffage supplémentaire.
- Sélectionnez le programme d'économie d'énergie : utilisez le programme ECO dédié pour réduire la consommation d'énergie. Se référer au tableau de cuisson pour les entrées supplémentaires.
- Retirez les accessoires non utilisés : retirez les plateaux ou les grilles dont vous n'avez pas besoin pour améliorer l'efficacité de la circulation de la chaleur et réduire la capacité thermique du produit.

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 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Chouquettes)		Oui	180 - 210	30 - 40	3
		Oui	180 - 200	35 - 45	4 2
		Oui	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3
		Oui	180 - 200	45 - 60	4 2
		Oui	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 2
		Oui	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau / veau / bœuf / viande 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec crackling (grattons) 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite/Gouttière ou plat de cuisson sur grille métallique	Gouttière/Lèchefrite	Gouttière/ Lèchefrite avec 200 ml d'eau

FONCTIONS						
	Convection naturelle	Chaleur Pulsée	Pizza	Grill	Turbo gril	Éco Chaleur Pulsée

Whirlpool

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	3
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55	2
Légumes gratinés		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson

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

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

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite/Gouttière ou plat de cuisson sur grille métallique	Gouttière/Lèchefrite	Gouttière/ Lèchefrite avec 200 ml d'eau

FONCTIONS						
	Convection naturelle	Chaleur Pulsée	Pizza	Grill	Turbo gril	Éco Chaleur Pulsée

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

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

Il est possible d'utiliser un nettoyant pour four standard pour ramollir et éliminer les résidus, facilitant ainsi le nettoyage manuel de la cavité et des accessoires.

SURFACES EXTÉRIEURES

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

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

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

• S'il y a des tâches tenaces sur les surfaces intérieures, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats. Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire. Avant l'activation, effectuez un nettoyage du calcaire comme décrit ci-dessus.

• La porte peut facilement être enlevée et replacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.

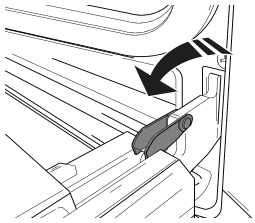
• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

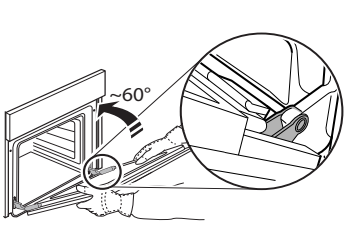


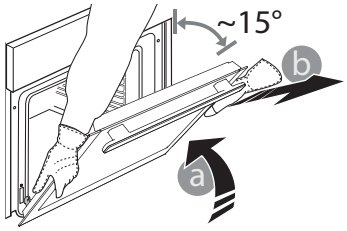
2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).

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





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

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

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

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

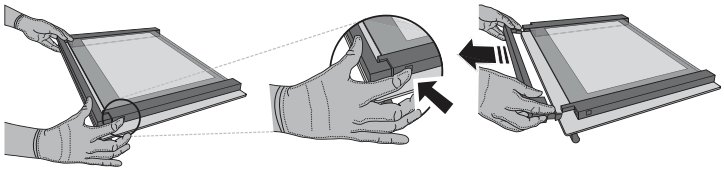
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter: Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

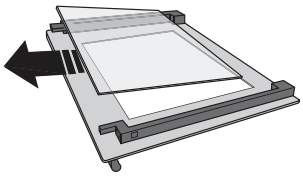
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

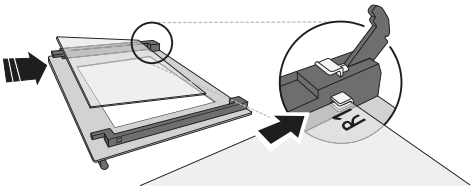
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



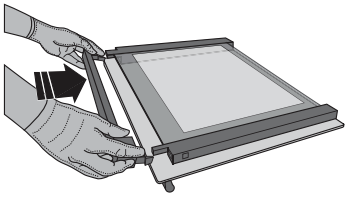
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



3. Replacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de replacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



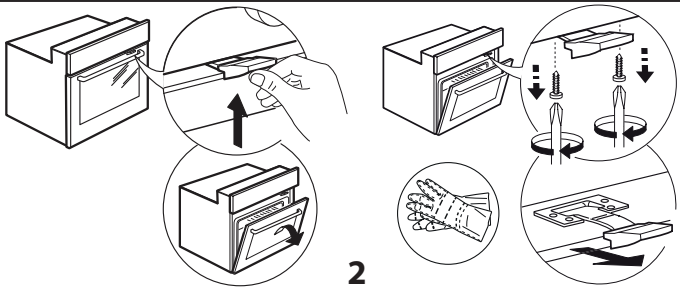
4. Replacez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



DISPOSITIF DE VERROUILLAGE DE PORTE*

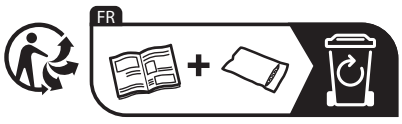
Lorsque le verrouillage de porte reste installé, la porte doit être fermée manuellement. Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage de porte (*voir Fig. 1)*.

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



GUIDE DE DÉPANNAGE

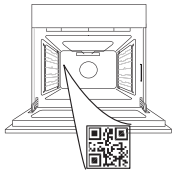
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F »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



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- Visitant notre site internet **docs.whirlpool.eu**
- 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.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence.