

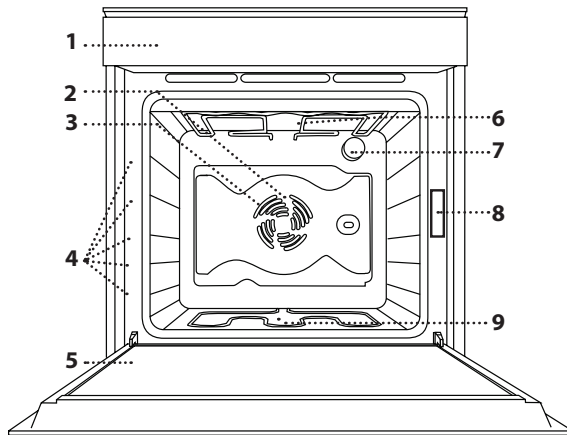


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



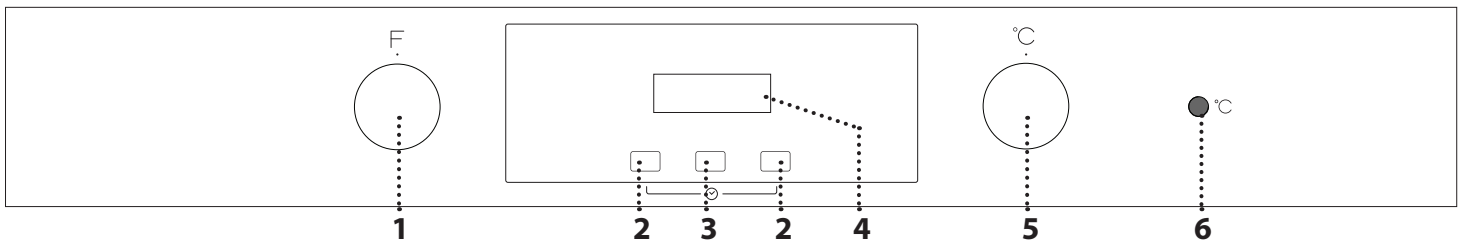
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Circular heating element (non-visible)
- 3. Fan
- 4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
- 5. Door
- 6. Upper heating element/grill
- 7. Lamp
- 8. Identification plate (do not remove)
- 9. Bottom heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. - / + BUTTONS

To decrease or increase the value shown on the display.

3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, cooking end time, timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

6. LED THERMOSTAT / PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

ACCESSORIES

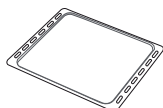
The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.



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



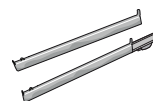
DRIP TRAY. Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.



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

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

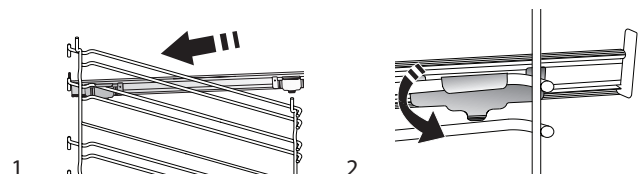
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.



SLIDING RUNNERS.*

To facilitate inserting or removing accessories. Remove the protective plastic off them. Place the drip tray on the telescopic runners fixing it between the rear and front fastener.

The sliding runners can be fitted on any level. To fit the sliding runners, fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go (1). Lower other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide (2). Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating; the shelf guides can now be removed. To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

* Available only on certain models

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME AND THE TONE

You will need to set the time of the day when you switch on the appliance for the first time: "AUTO" and "0.00" flash on the display.



To set the time of day, press buttons **+** and **-** at the same time: Set the time of day using the **+** and **-** buttons.

Press the *time button* to confirm.

Having selected the desired time value, it is possible to change the alarm tone: the display shows "ton 1".



To select the desired tone, press button **-**, then press the *time button* to confirm.

Please note: To change the time of the day afterwards for example following lengthy power outages, proceed as described above.

FUNCTIONS & DAILY USE

. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.



OFF

For switching off the oven.



LAMP

To switch the oven light on.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

Icon	Symbol	Temp (°C)	Time	Shelf
Leavened cakes	✓	160 - 180	35 - 55	2
Biscuits/tartlets	✓	170 - 180	15 - 40	3
Frozen Pizza	✓	250	10 - 15	2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans	✓	190 - 200	40 - 65	2
Lamb / veal / beef /pork 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2
Baked fish / en papillote 0,5 kg (fillets, whole)	✓	180 - 200	40 - 60	2



SMART CLEAN (Only in some models)

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. This function should be activated only when the oven is cold and after having poured 200 ml of drinking water into the bottom of the oven. Set the timer for 30 minutes and the temperature at 90°C. Once the cycle is finished, wait about 15 minutes before opening the door.



CONVECTION BAKE

For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf. This function delivers an even, golden, crisp top and base.

Icon	Symbol	Temp (°C)	Time	Shelf
Filled cake	✓	150 - 190	30 - 85	2
Salty cakes	✓	175 - 200	40 - 50	2
Stuffed vegetables	✓	175 - 200	50 - 60	2

* Available only on certain models

2. 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. Follow the instructions for setting the function correctly.

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



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

Icon	Symbol	Temp (°C)	Time	Shelf
Toasted bread	✓	200	2 - 5	4
Fish fillets / slices	✓	200	30 - 40 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers	✓	200	30 - 50 *	4 3

* Turn food halfway through cooking



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

Icon	Symbol	Temp (°C)	Time	Shelf
Roast chicken 1-1,3 kg	—	200	55 - 70 *	2 1
Roast beef rare 1 kg	—	200	35 - 50 **	2
Roast potatoes	—	200	45 - 55 **	2
Vegetable gratin	—	200	20 - 30	2

* Turn food halfway through cooking

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



DEFROST

For defrosting food more quickly. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.

























TURBO FAN

For food with a crisp base and soft top. Ideal for cooking cakes with liquid filling and no precooked base (e.g. tarts, plum cakes, ricotta cakes as well as pizzas with abundant topping) on a single shelf. Place food on the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking. This function is also ideal for frozen convenience foods (e.g. pizzas, chips, strudel, lasagna). Follow the instructions on the product packaging.

FORCED AIR

For cooking a variety of food requiring the same temperature on two shelves at the same time (e.g. fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.





		°C		
Leavened cakes	✓	150 - 170	30 - 90	 3  1
Filled cake	✓	150 - 190	35 - 90	 3  1
Biscuits / tartlets	✓	150 - 175	20 - 45	 3  1
Bread / Pizza / Focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	 3  1
Frozen Pizza	✓	250	10 - 20	 3  1
Salty cakes	✓	175 - 190	50 - 65	 3  1
Lasagne & meat	✓	200	50 - 100 *	 3  1
Meat & potatoes	✓	200	45 - 100 *	 3  1
Fish & vegetables	✓	175	30 - 50 *	 3  1

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






BOTTOM HEATING

Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews.

HOW TO READ THE COOKING TABLES


The table lists recipes , if preheating is needed , temperature °C, cooking time , accessories and level  suggested for cooking. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

Accessories showed:

-  Wire Shelf
-  Cake tin on wire shelf
-  Drip tray / baking tray
-  Cake tin on wire shelf or drip tray / baking tray
-  Tray with water

. ACTIVATE A FUNCTION

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

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to  and .

Once the function has been activated, the LED thermostat lights up, switching off again when the oven reaches the selected 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.


. USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER




By pressing the *time button* it is possible to select various mode to keep or program the cooking time.

Please note: After few seconds without any interaction, a buzzer sounds and all settings will be confirmed.

SETTING THE MINUTE MINDER

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

To activate the timer, long press the *time button*: the  symbol flashes on the display (1).

Use the  and  buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds. The display shows the time of the day and the  remains lit, confirming the timer has been set (2).

At the end, long press the *time button* to deactivate the alarm.





Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the time button 2 seconds again.

SETTING THE DURATION

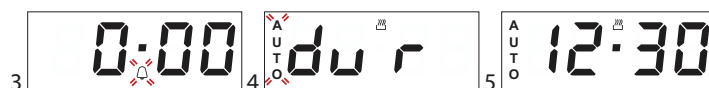
After selecting and activating the function, in order to stop it automatically, you can set a cooking time.

Long press the *time button*: the  symbol flashes (3).

Press the *time button* again: DUR and AUTO will flash on the display (4).

Set the duration using the  and  buttons.


After a few seconds, the display will show the time of the day while AUTO remains lit, confirming the setting (5).



Please note: To see how much time is left and change the remaining cooking time repeat the steps above.

When the set cooking time is over, an alarm will sound and the cooking will be stopped (6).



Long press the *time button* to deactivate the alarm. Return the *selection knob* and *thermostat knob* to  and  to switch off the oven.

* Available only on certain models

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.

EXTERIOR SURFACES

Clean 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.

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

The oven door can be removed to facilitate cleaning.

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.

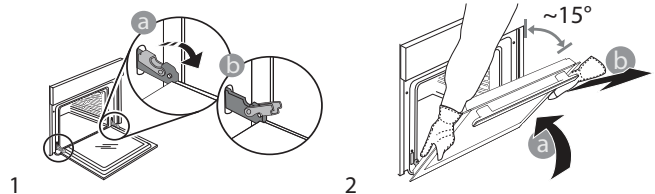
REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light. Reconnect the oven to the power supply.

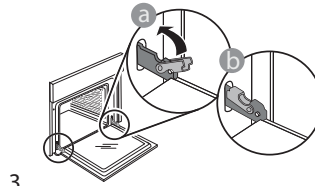
Please note: Only use 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

To remove the door, open it fully and lift the catches, pushing them forwards until they are in the unlock position (1). 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 at the same time until it is released from its seating (2). Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position (3): Make sure that you lower them down completely. Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



3 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: The door could become damaged if it does not work properly.

TROUBLESHOOTING

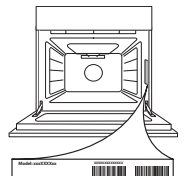
What to do if...	Possible reasons	Solutions
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre.

* Available only on certain models



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:

- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Using QR Code
- 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.

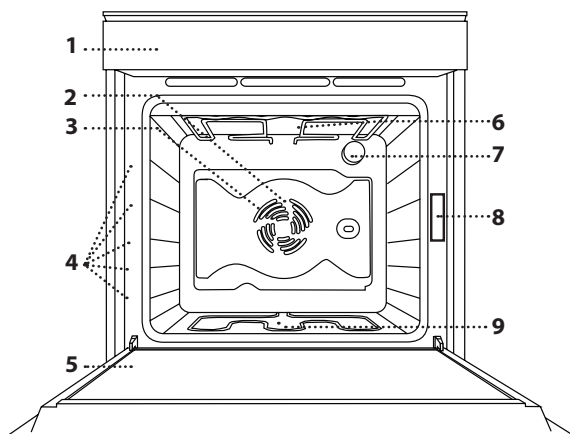



DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

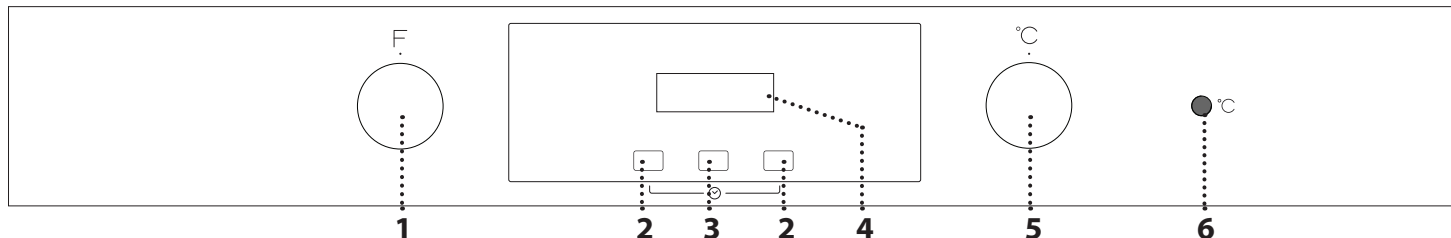
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING


1. Bedieningspaneel
2. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Ventilator
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lamp
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL

1. SELECTIEKNOP

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

2. +/- TOETSEN

Voor het verlagen of verhogen van de waarde op het display.

3. TIJDTOETS

Voor het selecteren van diverse instellingen: duur, eindtijd bereiding, kookwekker.

4. DISPLAY
5. THERMOTAATKNOP

Draai om een gewenste temperatuur te kiezen, waarbij de geselecteerde functie start.

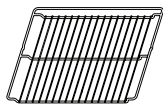
6. LED THERMOTAAT / VOORVERWARMING

Gaat aan tijdens het verwarmen. Gaat uit eens de gewenste temperatuur bereikt is.

Let op: De knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

ACCESSOIRES

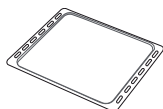
Het aantal en type. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.



ROOSTER. Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.



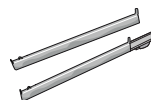
LEKBAKJE. Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjuszak op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.



BAKBLIK. Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

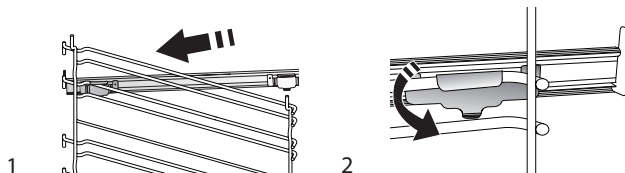
Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.


SCHUIFRAILS*

Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

Verwijder het beschermende plastic. Plaats de opvangbak op de uitschuifbare geleiders en bevestig de bak tussen de achterste en voorste bevestiging.

De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd. Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door (1). Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider (2) drukken. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.


DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

* Alleen bij bepaalde modellen

EERSTE GEBRUIK

1. INSTELLEN VAN TIJD EN TOON

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: "AUTO" en "0.00" knipperen op het display.



Druk tegelijkertijd op de toetsen + en - om de tijd in te stellen: Stel de tijd in met behulp van de toetsen + en -.

Druk op de *tijdtoets* om te bevestigen.

Na het instellen van de tijd kunt u de alarmtoon wijzigen: op het display wordt "ton 1" weergegeven.



Druk op de toets - om de gewenste toon te selecteren en druk vervolgens op de *tijdtoets* om te bevestigen.

Let op: Om de tijd op een later tijdstip te wijzigen, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, handelt u zoals hierboven beschreven.

FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK

. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie.



UIT

Om de oven uit te schakelen.



LAMP

Inschakeling van het ovenlampje.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

Luchtig gebak	✓	160 - 180	35 - 55	2
Koekjes / taartjes	✓	170 - 180	15 - 40	3
Diepvriespizza	✓	250	10 - 15	2
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels	✓	190 - 200	40 - 65	2
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2
Kip / konijn / eend 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2
Gebakken vis / vis in folie 0,5 kg (filets, heel)	✓	180 - 200	40 - 60	2



SMART CLEAN (Alleen voor bepaalde modellen)

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is. Stel de kookwekker in op 30 minuten en de temperatuur op 90°C. Eens de cyclus voorbij is, wacht ongeveer 15 minuten vooraleer de deur te openen.



TURBO HETE LUCHT

Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte. Met deze functie worden de korst en de bodem gelijkmatig goudbruin en krokant.

Gevulde taart	✓	150 - 190	30 - 85	2
Hartige taarten	✓	175 - 200	40 - 50	2
Gevulde groenten	✓	175 - 200	50 - 60	2

* Alleen bij bepaalde modellen

2. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.



GRILL

Voor het grillen van karbonades, kebab en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

Geroosterd brood	✓	200	2 - 5	4
Visfilets/moten	✓	200	30 - 40 *	4 3
Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers	✓	200	30 - 50 *	4 3

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om



TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

Gegrilde kip 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Rosbeef rosé 1 kg	-	200	35 - 50 **	2
Geb. aardappelen	-	200	45 - 55 **	2
Gegratin. groenten	-	200	20 - 30	2

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

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



ONTDOOIEN

Om voedsel sneller te ontdooien. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.



TURBO FAN

Voor voedsel met een krokante bodem en een zachte korst. Ideaal voor het bakken van taarten met vloeibare vulling en zonder voorgebakken bodem (bijv. vlaaien, pruimgebak, ricotta taarten, en pizza's met overvloedige topping) op één steunhoogte. Plaats het voedsel op de tweede steunhoogte. Verwarm de oven eerst voor. Deze functie is ook ideaal voor diepvriesproducten (bv. (bijv. pizza's, chips, strudel, lasagne). Volg de aanwijzingen op de verpakking.

HETE LUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

Luchtig gebak	✓	150 - 170	30 - 90	
Gevulde taart	✓	150 - 190	35 - 90	
Koekjes / taartjes	✓	150 - 175	20 - 45	
Brood / pizza / focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	
Diepvriespizza	✓	250	10 - 20	
Hartige taarten	✓	175 - 190	50 - 65	
Lasagne & Vlees	✓	200	50 - 100 *	
Vlees en aardappelen	✓	200	45 - 100 *	
Vis en groente	✓	175	30 - 50 *	

* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

ONDERWARMTE

Gebruik deze functie na het koken om de onderkant van de schotel te bruinen. De functie kan ook worden gebruikt voor langzaam koken, zoals groenten- en vleesstoofschotels.

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

In de tabel staan recepten vermeld, al dan niet voorverwarmen , temperatuur , bereidingstijd , accessoires en niveau geadviseerd voor de bereiding. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

Getoonde accessoires:

Rooster

Taartvorm op rooster

Opvangbak / bakplaat

Taartvorm op rooster of opvangbak/bakplaat

Bak met water

EEN FUNCTIE INSCHAKELLEN

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

Om de functie te onderbreken, zet de oven uit, draai de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op 0 en ●.

Het ledlampje van de thermostaat gaat branden als de functie is geactiveerd, en gaat weer uit wanneer de oven de geselecteerde temperatuur bereikt: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

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

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIES

Door op de *tijdtoets* te drukken, kunt u verschillende manieren kiezen om de bereidingstijd bij te houden of te programmeren.

Let op: Na enkele seconden zonder interactie klinkt er een zoemer en worden alle instellingen bevestigd.

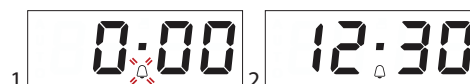
DE KOOKWEKKER INSTELLEN

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

Om de kookwekker te activeren, houdt u de *tijdtoets* ingedrukt: het symbool knippert op het display (1).

Gebruik de toetsen + en - om de gewenste duur in te stellen: het aftellen begint na enkele seconden. Op het display wordt de tijd weergegeven en de blijft branden om te bevestigen dat de timer is ingesteld (2).

Houd aan het einde de *tijdtoets* ingedrukt om het alarm uit te zetten.



Let op: Om het aftellen weer te geven en indien nodig te wijzigen, druk nogmaals gedurende 2 seconden op de *tijdtoets*.

INSTELLEN VAN DE DUUR

Nadat u de functie heeft geselecteerd en geactiveerd, kunt u een bereidingstijd instellen om deze automatisch te stoppen.

Houd de *tijdtoets* ingedrukt: het symbool knippert (3).

Druk opnieuw op de *tijdtoets*: DUR en AUTO gaan knipperen op het display (4).

Stel de duur in met de toetsen + en -.

Na enkele seconden geeft het display de tijd weer en blijft AUTO branden om de instelling te bevestigen (5).



Let op: Herhaal de bovenstaande stappen om te zien hoeveel tijd er nog over is en om de resterende bereidingstijd te wijzigen.

Wanneer de ingestelde bereidingstijd voorbij is, klinkt er een alarm en stopt de bereiding (6).



Houd de *tijdtoets* ingedrukt om het alarm uit te schakelen. Zet de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* weer op 0 en ● om de oven uit te schakelen.

* Alleen bij bepaalde modellen

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

Reinig de oppervlakken met een vochtige doek. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Koppel de oven los van het elektriciteitsnet, schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn (1). Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt uit zijn zitting (2). Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

PROBLEEMOPLOSSING

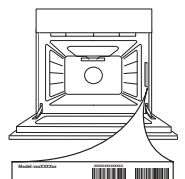
Wat moet u doen als...	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

* Alleen bij bepaalde modellen



U kunt de Veiligheidsinstructies, de Handleiding, de Productfiche en de Energiegegevens downloaden:

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





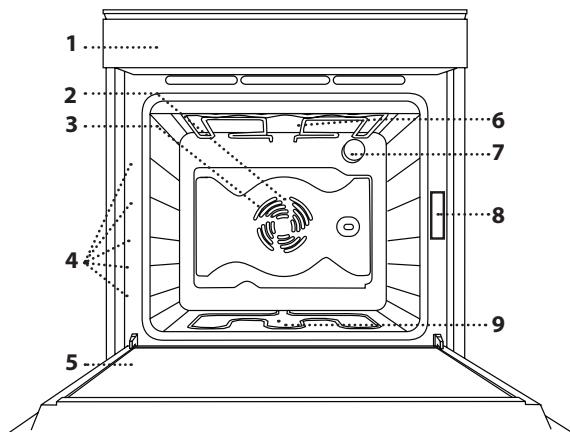
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

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



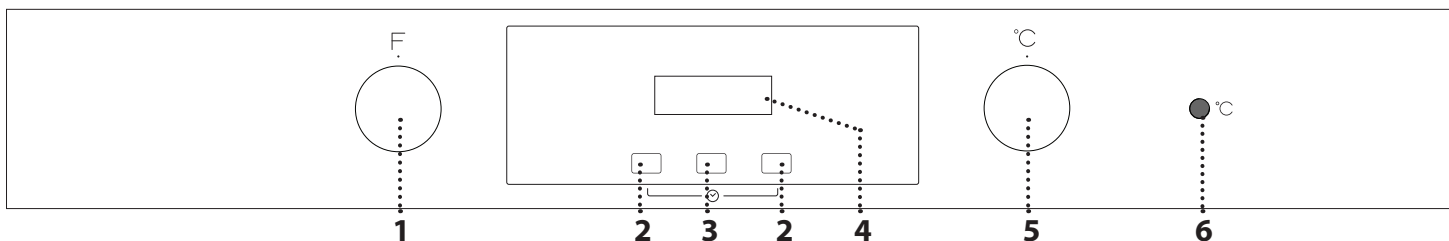
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

BANDEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. BOUTONS +/-

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

3. TOUCHE HEURE

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

4. ÉCRAN

5. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

6. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

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

Veuillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

ACCESSOIRES

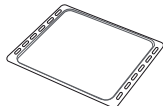
Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.



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

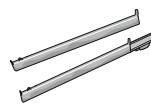


LÈCHEFRITE. Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.



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

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut. Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

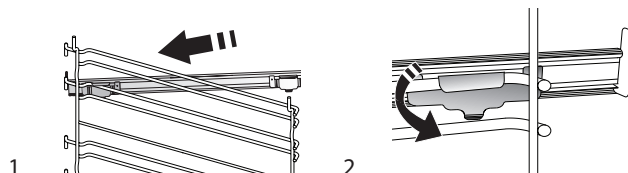


GRILLES COULISSANTES.*

Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement. Enlevez le plastique de protection. Placez la lèchefrite sur les glissières coulissantes jusqu'à ce qu'elle se fixe en

position.

Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix. Pour fixer les grilles coulissantes, attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible (1). Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille (2). Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

* Disponible sur certains modèles seulement

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DU SON

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



Pour régler l'heure, appuyez sur les touches + et - en même temps : Réglez l'heure à l'aide des touches + et -.

Appuyez sur la *touche heure* pour confirmer.

Après avoir réglé l'heure voulue, il est possible de modifier la sonnerie d'alarme : l'affichage indique « ton 1 ».



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

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

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



ARRÊT

Pour éteindre le four.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer la lumière du four.



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

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



SMART CLEAN (sur certains modèles seulement)

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



CONVECTION FORCÉE

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

Gâteau fourré	✓	150 - 190	30 - 85	2
Quiches et tartes salées	✓	175 - 200	40 - 50	2
Légumes farcis	✓	175 - 200	50 - 60	2

* Disponible sur certains modèles seulement

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

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

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



GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson



TURBO GRIL

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

Poulet rôti 1 - 1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Rôti de bœuf saignant 1 kg	-	200	35 - 50 **	2
Pommes de terre rôties	-	200	45 - 55 **	2
Légumes gratinés	-	200	20 - 30	2

*Tourner les aliments à mi-cuisson

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



DÉCONGELER

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



TURBO VENTILATEUR

Pour les aliments avec une base croustillante et un dessus moelleux. Idéal pour cuire les gâteaux avec garniture liquide sans base précuite (comme par exemple, tartes, gâteaux aux prunes, gâteaux au ricotta, et des pizzas avec garniture généreuse) sur une seule grille. Utilisez la 2e fente. Préchauffez le four avant la cuisson. Cette fonction convient aussi particulièrement aux plats cuisinés surgelés (par ex., pizzas, frites, strudel, lasagnes). Suivez les instructions sur l'emballage du produit.

CHALEUR PULSÉE

Pour cuire simultanément et à la même température différents types d'aliments sur deux grilles (ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.






Icon	Icon	Température	Temps de cuisson	Accessoires
Gâteaux à pâte levée	✓	150 - 170	30 - 90	3 1
Gâteau fourré	✓	150 - 190	35 - 90	3 1
Biscuits/Tartelettes	✓	150 - 175	20 - 45	3 1
Pain/Pizza/Fougasse	✓	190 - 250	20 - 50	3 1
Pizzas surgelées	✓	250	10 - 20	3 1
Quiches et tartes salés	✓	175 - 190	50 - 65	3 1
Lasagnes & viandes	✓	200	50 - 100 *	3 1
Viandes & pommes de terre	✓	200	45 - 100 *	3 1
Poissons & légumes	✓	175	30 - 50 *	3 1

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






CHAUFFAGE INFÉRIEUR

Utilisez cette fonction après la cuisson pour brunir le fond du plat. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente comme les légumes et les ragoûts.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

Accessoires illustrés :

-  Grille
-  Moule à gâteaux sur la grille métallique
-  Lèche-frite / Plaque de cuisson
-  Lèche-frite/plaque de cuisson ou moule à gâteaux sur grille
-  Plateau avec de l'eau

. ACTIVER UNE FONCTION

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

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

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

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


. UTILISER LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE


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

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

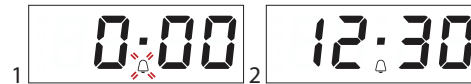
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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

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

Utilisez les touches + et - pour régler la durée désirée : le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'écran affiche l'heure et  reste allumé, confirmant que la minuterie a été réglée (2).


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



1 2
Veillez noter : Pour afficher le compte à rebours et le changer, au besoin, appuyez de nouveau sur la touche heure pendant au moins 2 secondes.

RÉGLAGE DE LA DURÉE

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

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

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

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

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



3 4 5
Veillez noter : Pour savoir le temps qu'il reste et modifier le temps de cuisson restant, répétez les étapes susmentionnées.

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



6
Pour désactiver l'alarme, appuyez longuement sur la *touche heure*. Pour éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur 0 et ●.

* Disponible sur certains modèles seulement

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

Utilisez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

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

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

La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20- 40W/230 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service Après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets, poussez-les jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (2). Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

DÉPANNAGE

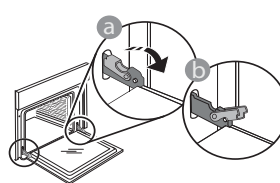
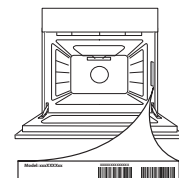
Que faire si...	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran indique un texte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

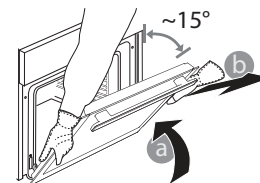


Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques en :

- Visitant notre site internet docs.whirlpool.eu
- Utilisant le Code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.

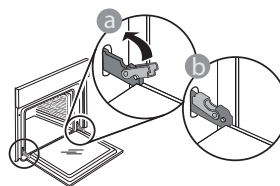


1



2

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



3

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



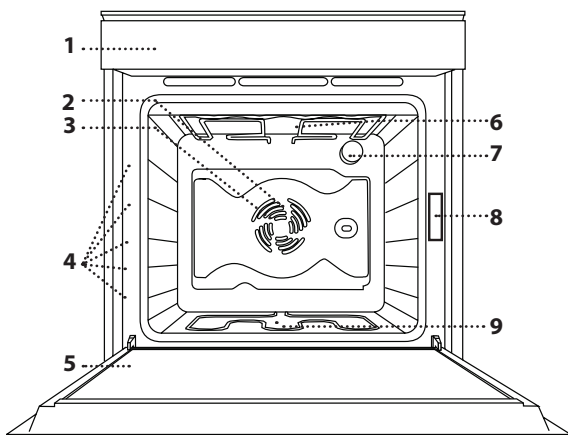
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

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



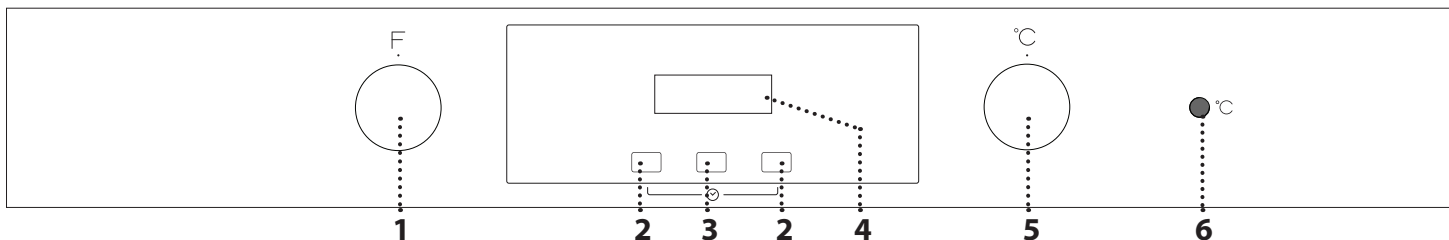
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Gebläse
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Bodenheizelement (nicht sichtbar)

BEDIENFELD



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. - / + TASTEN

Zum Verringern oder Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes.

3. ZEIT-TASTE

Zur Auswahl der verschiedenen Einstellungen: Dauer, Abschaltzeit, Timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTATREGLER

Durch Drehen Auswahl der gewünschten Temperatur und Aktivierung der ausgewählten Funktion.

6. KONTROLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN

Schaltet sich während dem Heizvorgang an. Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Bitte beachten: Die Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

ZUBEHÖRTEILE

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.



ROST. Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.



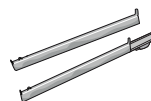
FETTPFANNE. Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.



BACKBLECH. Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

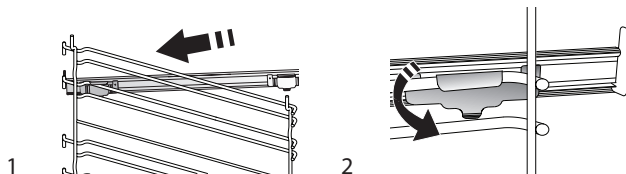


LAUFSCHIENEN.*

Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

Den Kunststoffschutz abnehmen. Setzen Sie die Fettpfanne so auf die Teleskopführungen, dass die Fixierung zwischen dem hinteren und vorderen Befestigungselement liegt.

Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden. Um die Laufschienen einzubauen, den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen (1). Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter (2) drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT UND DES TONS

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Uhrzeit eingestellt werden: „AUTO“ und „0.00“ blinken auf dem Display.



Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten + und — gleichzeitig. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + und — ein.

Drücken Sie die *Zeit-Taste* zur Bestätigung.

Nachdem Sie die gewünschte Zeit ausgewählt haben, kann der Alarmton geändert werden: Auf dem Display wird „ton 1“ angezeigt.



Um den gewünschten Ton auszuwählen, die Taste — drücken, dann die *Zeit-Taste* zur Bestätigung.

Bitte beachten: Um die Zeit später zu ändern, beispielsweise nach längeren Stromausfällen, wie oben beschrieben vorgehen.

FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH

. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.



AUS

Zum Ausschalten des Ofens.



BELEUCHTUNG

Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.



OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

Hefekuchen	✓	160 - 180	35 - 55	2	
Plätzchen (Kekse), Törtchen	✓	170 - 180	15 - 40	3	
Tiefgefr. Pizza	✓	250	10 - 15	2	
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe	✓	190 - 200	40 - 65	2	
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2	
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2	
Gebackener Fisch / in Folie 0,5 kg (Filets, Ganz)	✓	180 - 200	40 - 60	2	



SMART CLEAN (Nur bei bestimmten Modellen)

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Diese Funktion sollte erst bei kaltem Ofen aktiviert werden, nachdem Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gegeben haben. Stellen Sie den Timer auf 30 Minuten und die Temperatur auf 90°C ein. Warten Sie nach Abschluss des Durchlaufs 15 Minuten, bevor Sie die Ofentür öffnen.



UMLUFT

Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßig gebräunte und knusprige Oberfläche und Böden backen.

Gefüllter Kuchen	✓	150 - 190	30 - 85	2	
Salzige Kuchen	✓	175 - 200	40 - 50	2	
Gefülltes Gemüse	✓	175 - 200	50 - 60	2	

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

2. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

Getoastetes Brot		✓	200	2 - 5	4
Fischfilets/Scheiben		✓	200	30 - 40 *	4 3
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		✓	200	30 - 50 *	4 3

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden



GRILL + HEISLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

Brathähnchen 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		-	200	35 - 50 **	2
Bratkartoffeln		-	200	45 - 55 **	2
Gemüsegratin		-	200	20 - 30	2

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

**Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).



AUFTAUEN

Zum schnelleren Auftauen von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.



TURBO GEBLÄSE

Zum Backen von Speisen mit knusprigem Boden und weicher Oberfläche. Ideal zum Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung ohne vorgebackenen Boden (z. B. Linzer Torte, Pflaumenkuchen, Käsekuchen und dick belegte Pizzen) auf einer Ebene. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 2. Ebene zu geben. Heizen Sie den Backofen vor. Diese Funktion ist auch ideal zum Garen von Tiefkühlfertigkost (z. B. Tiefkühlpizza, Pommes Frites, Strudel, Lasagne usw.). Befolgen Sie die Hinweise auf der Lebensmittelpackung.

HEISSLUFT

Zum gleichzeitigen Zubereiten verschiedener Speisen auf zwei Einschubebenen mit gleicher Temperatur (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍷
Hefekuchen	✓	150 - 170	30 - 90	3 1
Gefüllter Kuchen	✓	150 - 190	35 - 90	3 1
Plätzchen (Kekse), Törtchen	✓	150 - 175	20 - 45	3 1
Brot / Pizza / Fladenbrot	✓	190 - 250	20 - 50	3 1
Tiefgefr. Pizza	✓	250	10 - 20	3 1
Salzige Kuchen	✓	175 - 190	50 - 65	3 1
Lasagne & Fleisch	✓	200	50 - 100 *	3 1
Fleisch & Kartoffeln	✓	200	45 - 100 *	3 1
Fisch & Gemüse	✓	175	30 - 50 *	3 1

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

UNTERHITZE

Verwenden Sie diese Funktion, um das Gericht beim Garen von unten zu bräunen. Diese Funktion kann auch für langsames Garen verwendet werden, wie für Gemüse- und Fleischtöpfe.

LESEN DER GARTABELLEN

In der Tabelle sind Rezepte IOI angeführt, ob Vorheizen erforderlich ist ☑, empfohlene Temperatur 🌡️°C, Garzeit 🕒, Zubehör und Einschubebene 🍷 zum Garen. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörtteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörtteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörtteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

Angezeigtes Zubehör:

🍷 Rost

🍷 Kuchenform auf Rost

— Fettpfanne / Backblech

— Kuchenform auf Rost oder Fettpfanne / Backblech

🌊 Blech mit Wasser

EINE FUNKTION AKTIVIEREN

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

Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf 0 und ● drehen.

Nachdem die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die LED-Thermostat-Kontrollleuchte ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

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

VERWENDUNG DER ELEKTRONIKUHR

Durch Drücken der *Zeit-Taste* können verschiedene Arten zum Beibehalten oder Programmieren der Garzeit ausgewählt werden.

Bitte beachten: Nach einigen Sekunden ohne Betätigungen ertönt ein Summer und alle Einstellungen werden bestätigt.

EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

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

Für die Aktivierung des Timers, die *Zeit-Taste* lange drücken: das Symbol ⏰ blinkt auf dem Display (1).

Die Tasten + und — für die Einstellung der gewünschten Dauer verwenden: Das Rückzählen beginnt nach einigen Sekunden. Auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt und das Symbol ⏰ leuchtet weiterhin auf und bestätigt damit, dass der Timer eingestellt wurde (2).

Am Ende die *Zeit-Taste* lange drücken, um den Alarm zu deaktivieren.



Bitte beachten: Wenn Sie die Timereinstellung ansehen und ggf. ändern möchten, drücken Sie erneut 2 Sekunden lang die Zeit-Taste.

GARZEIT EINSTELLEN

Nach dem Auswählen und Aktivieren der Funktion können Sie, um diese automatisch zu ausschalten, eine Garzeit einstellen.

Die *Zeit-Taste* lange drücken: Das Symbol ⏰ blinkt (3).

Die *Zeit-Taste* erneut drücken: DUR und AUTO blinken auf dem Display (4).

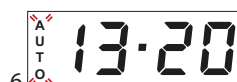
Die Dauer unter Verwendung der Tasten + und — einstellen.

Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt, während AUTO zur Bestätigung der Einstellung weiterhin aufleuchtet (5).



Bitte beachten: Um die verbleibende Garzeit zu sehen und diese ggf. zu ändern, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Alarm und der Garvorgang wird angehalten (6).



Für die Deaktivierung des Alarms, die *Zeit-Taste* lange drücken. Den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf 0 und ● drehen, um den Ofen auszuschalten.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

Die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen. Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen. Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSWECHSELN DER LAMPE

Den Ofen von der Stromversorgung trennen, die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W / 230 V Typ G9, T300 ° C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken anheben und nach vorn drücken, bis sie sich in entriegelter Position (1) befinden. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz (2) löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

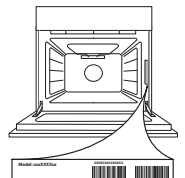
Was tun, wenn...	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Wenden Sie sich an die nächste Kundendienststelle.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich



Sie können die Sicherheitshinweise, Bedienungsanleitung, Technischen Daten und Energiedaten wie folgt herunterladen:

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



اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

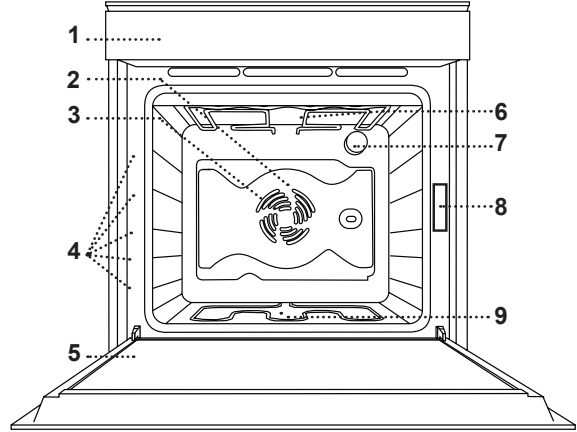


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

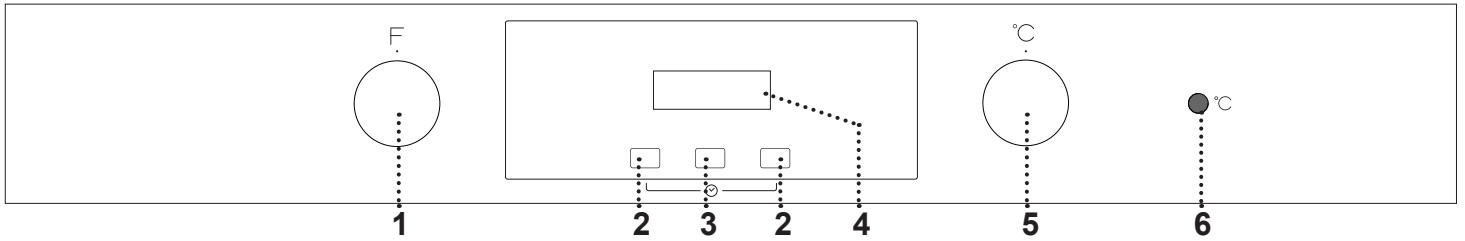


شرح المنتج

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



لوحة التحكم



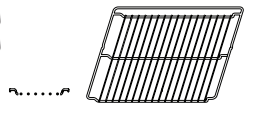
4. وحدة العرض
5. مفتاح الثرموستات
- أدره لاختيار درجة الحرارة المرغوبة، مع تفعيل الوظيفة المختارة.
6. لمبة دايود الثرموستات / الإحماء
- تضيء أثناء عملية التسخين. تنطفئ بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة. يرجى ملاحظة: المفاتيح قابلة للسحب. اضغط المفاتيح في المنتصف، فتبرز للخارج.

1. مفتاح الاختيار
- لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.
2. الأزرار + / -
- لتقليل القيمة المعروضة على وحدة العرض أو لزيادتها.
3. زر الوقت
- لاختيار الإعدادات المختلفة: المدة، وقت انتهاء الطهي، الميقاتي.

الكاماليات

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

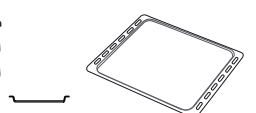
الشبكة السلوكية. تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.



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



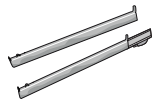
صينية الخبز. تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضاً لحم الروست والأسماك الملقوفة في رقاق، وما إلى ذلك.



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

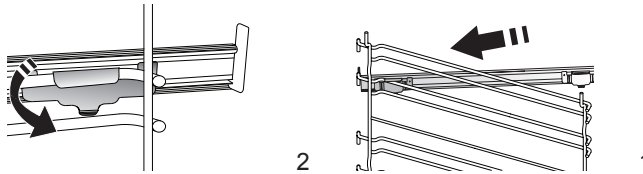
يتم إدخال الكاماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلوكية.

المجاري المنزلقة*.



لتسهيل إدخال أو إخراج الكاماليات الأخرى. قم بخلع البلاستيك الواقي عنها. ضع صينية تجميع القطرات على المجاري الدليلية التلسكوبية لتثبيتها بين المشبك الأمامي والخلفي.

يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى. لتركيب المجاري الانزلاقية، قم بتثبيت المشبك العلوي للفضيب بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجرى حتى النهاية (1). اخفض المشبك الآخر لتثبيته في موضعه. لتأمين المجرى، اضغط على الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف (2). وتأكد من إمكانية تحريك الفضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.



خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الجزء السفلي برفق من مبيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.

ولإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

* متاحة في بعض الموديلات فقط

الاستخدام لأول مرة

1. ضبط الوقت والصوت

يلزم ضبط وقت اليوم عند تشغيل الجهاز لأول مرة: يومض في وحدة العرض "AUTO" و "00.00".



لضبط وقت اليوم، اضغط على الأزرار + و - في نفس الوقت: اضبط وقت اليوم باستخدام الأزرار + و - .
اضغط على زر الوقت للتأكيد.

بعد تحديد القيمة الزمنية المرغوبة، يمكنك تغيير صوت التنبيه: فيظهر في وحدة العرض "1 ton".

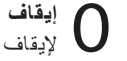


لاختيار صوت التنبيه المراد، اضغط على الزر -، ثم اضغط على زر الوقت للتأكيد.
يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت اليوم التالي، على سبيل المثال في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، تصرف كما هو مشروح فيما سبق.

الوظائف والاستخدام اليومي

. اختيار وظيفة

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



إيقاف الفرن.



لمصباح الفرن.



لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

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

SMART CLEAN (في بعض الموديلات فقط)

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

الخبيز بالتوزيع الحراري

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

الرف	الوقت	°C	الوظيفة	الوصف
2	85 - 30	190 - 150	✓	كيك محشو
2	50 - 40	200 - 175	✓	كعك متبل
2	60 - 50	200 - 175	✓	خضروات محشية

2. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تمامًا. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

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

قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 250°م لمدة ساعة. يجب أن يكون الفرن فارغًا خلال هذه المدة. اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.
يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

الشواية

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

الرف	الوقت	°C	الوظيفة	الوصف
4	5 - 2	200	✓	خبز محمص
3	40 - 30	200	✓	سمك فيليه/شرائح
3	50 - 30	200	✓	السجق/الكتاب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطائر البيف برجر

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

الشواية السريعة

لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلوكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

الرف	الوقت	°C	الوظيفة	الوصف
1	70 - 55	200	-	روست الدجاج 1-3,1 كجم
2	50 - 35	200	-	روز بيف نيء 1 كجم
2	55 - 45	200	-	بطاطس محمرة
2	30 - 20	200	-	جراتان الخضروات

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

DEFROST (إذابة التجمد)

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

المروحة التبريد

للأطعمة ذات القاعدة المقرمشة والطبقة العلوية الطرية. مثالي لطهي الكيك المحشو بخامات سائلة وبدون قاعدة سابقة الطهي (على سبيل المثال التارت وكيك البرقوق وكيك الريبوتا وكذلك البيتزا التي عليها طبقة علوية مرتفعة) على رف واحد. ضع الطعام على الرف الثاني. سخن الفرن مسبقًا قبل الطهي. هذه الوظيفة مثالية أيضًا للأطعمة المجمدة (على سبيل المثال، البيتزا، والرقائق، والفطائر المحشوة، واللازانيا). اتبع الإرشادات الموجودة على عبوة تغليف المنتج.

* متاحة في بعض الموديلات فقط


استخدام المبرمج الإلكتروني


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

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

ضبط منبه الدقائق

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

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

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


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



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

ضبط المدة

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

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

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

اضبط المدة باستخدام الأزرار $+$ و $-$.


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



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

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



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

وظيفة دفع الهواء

لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة التي تستلزم نفس درجة الحرارة على رفين في نفس الوقت (مثل السمك والخضروات والكيك). يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.



الوقت	الدرجة	الوقت	الدرجة	الوقت	الدرجة
1 3	90 - 30	170 - 150	✓	كيك مخمر	
1 3	90 - 35	190 - 150	✓	كيك محشو	
1 3	45 - 20	175 - 150	✓	البسكويت/تارت الفواكه الصغير	
1 3	50 - 20	250 - 190	✓	خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا	
1 3	20 - 10	250	✓	البيتزا المجمدة	
1 3	65 - 50	190 - 175	✓	كعك متبل	
1 3	* 100 - 50	200	✓	اللازانيا واللحم	
1 3	* 100 - 45	200	✓	اللحم والبطاطس	
1 3	* 50 - 30	175	✓	الأسماك والخضروات	

* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

التسخين السفلي

استخدم هذه الوظيفة بعد الطهي لتحمير الطعام من الأسفل. يمكن استخدام الوظيفة للطهي على نار هادئة أيضاً، مثل طهي الخضروات، ويخني اللحم.

كيفية قراءة جداول الطهي

وصفات قوائم الجداول | IO | ، إذا كان هناك حاجة للإحماء  ، درجة الحرارة $^{\circ}\text{C}$ ، وقت الطهي $^{\circ}$ ، الكماليات والمستوي  المقترح للطهي. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

إظهار الكماليات:

..... الشبكة السلكية

صينية صينية الكيك فوق الشبكة السلكية


صينية تجميع القطرات/صينية الخبز

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

صينية صينية بها ماء

تفعيل وظيفة

لبدء تشغيل الوظيفة التي تم اختيارها، أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.

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

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

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

* متاحة في بعض الموديلات فقط

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف البخار.
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.
قم بإرتداء قفازات واقية.
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

الأسطح الخارجية

قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش رطبة من الألياف الدقيقة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة. لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتنظيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.

قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

الكماميات

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

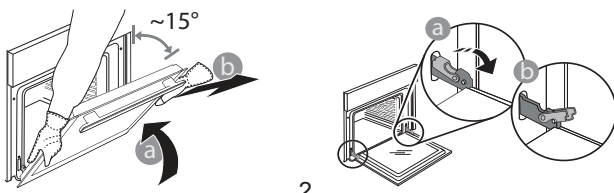
استبدال المصباح

افصل الفرن عن مصدر الكهرباء، وقم بفك غطاء المصباح واستبدل الللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

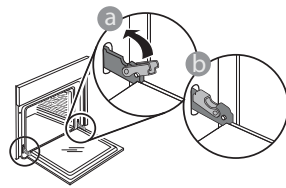
يرجى ملاحظة: اقتصِر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230 فلت من النوع G9، T300 م. الللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 2009/244). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. لا تتعامل مع الللمبات بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء الللمبة.

خلع الباب وإعادة تركيبه

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



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

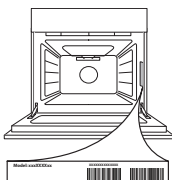


حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

التغلب على الأعطال

ماذا تفعل إذا...	الأسباب المحتملة	الحلول
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
تواصل مع أقرب مركز خدمة ما بعد البيع* للعملاء.	مجموعة لغوية أخرى.	تعرض الشاشة نص غير واضح وتبدو مكسورة.

* متاحة في بعض الموديلات فقط



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

زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu

واستخدام رمز الاستجابة السريع QR

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



Whirlpool

