

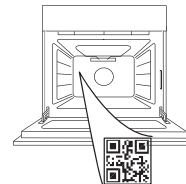

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

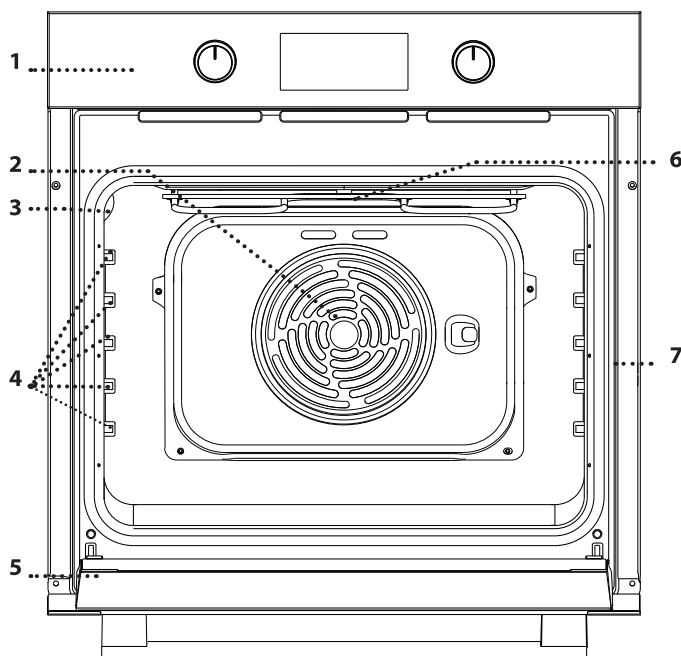


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

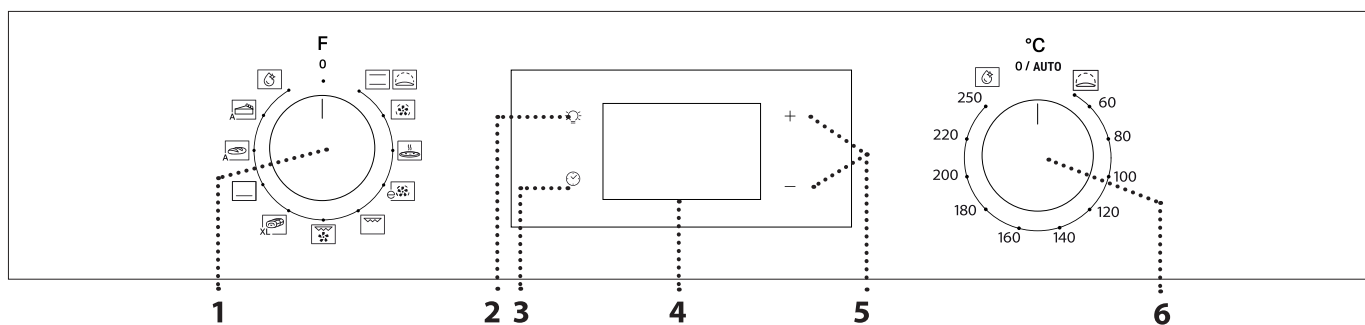


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Top heating element/grill
7. 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.

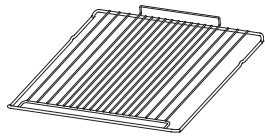
6. THERMOSTAT KNOB

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.

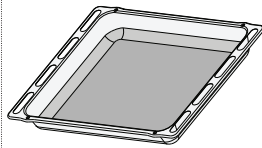
ACCESSORIES

WIRE SHELF



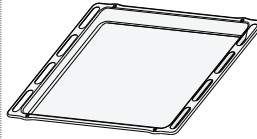
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



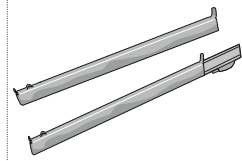
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

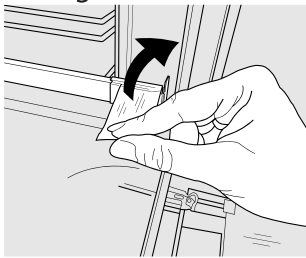
The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

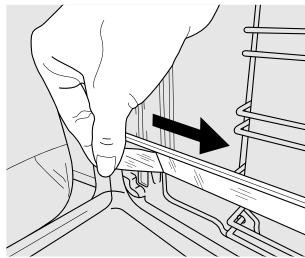
• Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

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



[a]



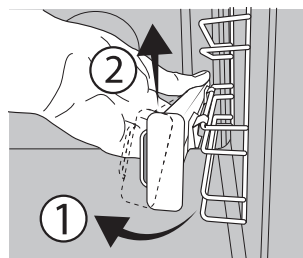
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

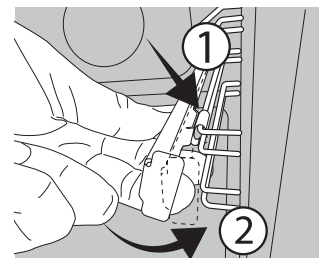
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

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.

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. 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.

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

XL  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.



BOTTOM HEATING

Useful for browning the bottom of dishes. Function also recommended for slow cooking, to finish cooking dishes with a very liquid consistency or concentrate sauces and gravies.



BREAD AUTO

A  This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold.



PASTRY AUTO

A  This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold.



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 cycle.

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 RisiSng position (40 deg) and put function knob in Conventional position; Insert the food inside to oven after preheat signal. Cover the dough with wet cloth or put a pan of water on the bottom of the cavity to create a humid environment.

SMART CLEAN

To activate the "Smart Clean" cleaning function, pour 100 - 120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end; alternating with "HYD".



Please note: The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle. Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 35 minutes.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase is active.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

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

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 duration 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.

Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically in time calculated based on selected cooking end time.

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

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  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.

Please note: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use - to reset the time to "00:00".

NOTES

Do not cover the inside of the oven with aluminium 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.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	3
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4
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 / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 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
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

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
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.

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

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	Maxi cooking	Grill	Turbo grill	Eco forced air

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 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.

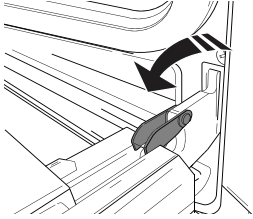
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

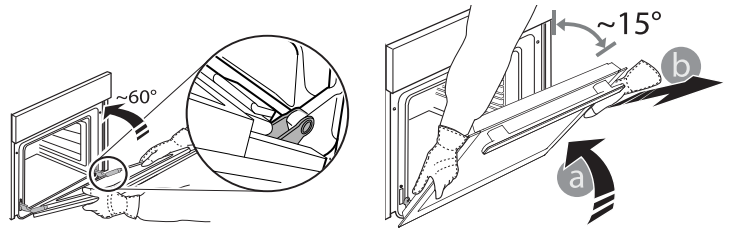
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

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.

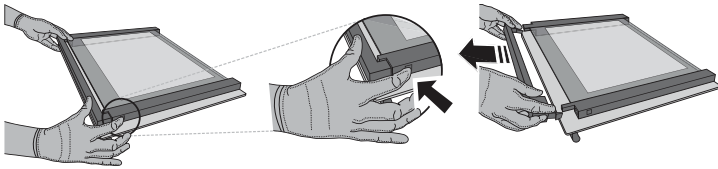
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

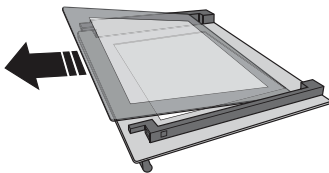
The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

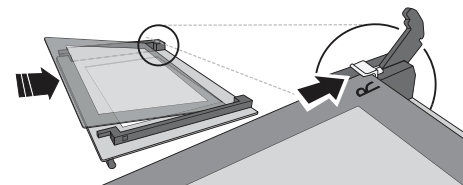
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



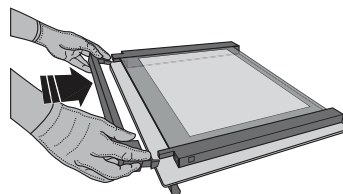
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "R") 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.



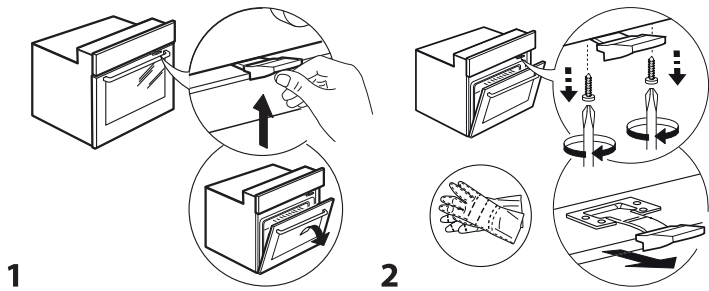
TROUBLESHOOTING

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.

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).

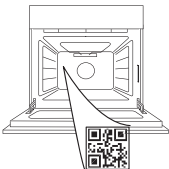
The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).



* 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.



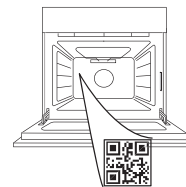
®/TM/© 2024 Whirlpool. Produced under license.



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

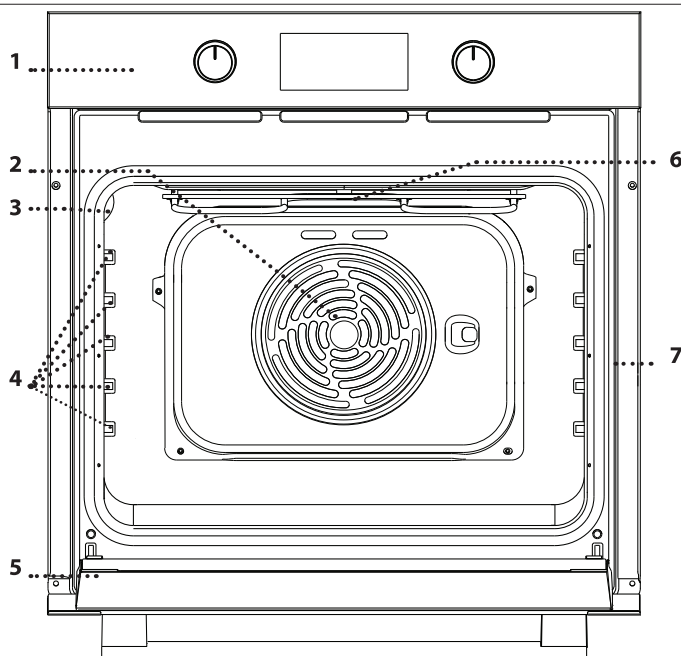
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



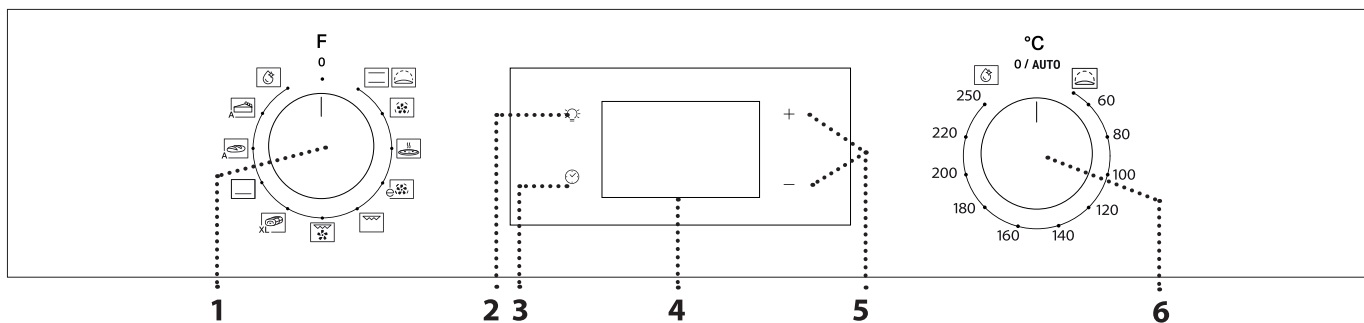
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Lampe
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Typenschild (nicht entfernen)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. LICHT

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

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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

4. DISPLAY

5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

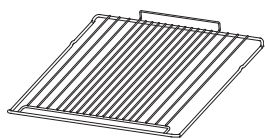
6. THERMOSTATREGLER

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

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

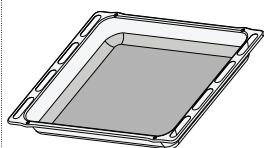
ZUBEHÖR

ROST



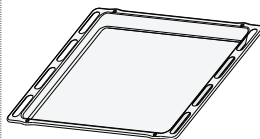
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE *



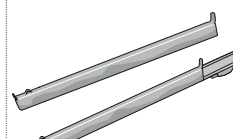
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



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

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

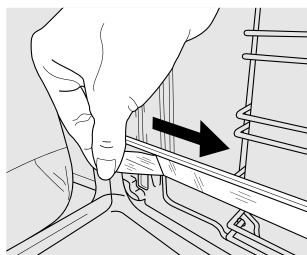
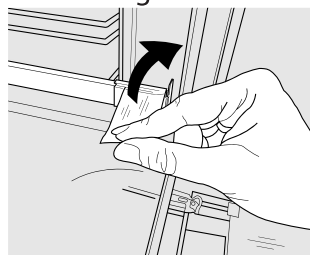
• Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

• Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

BACKAUSZÜGE UND SEITENGITTER

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

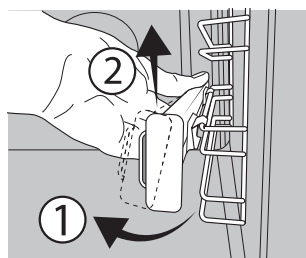


ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

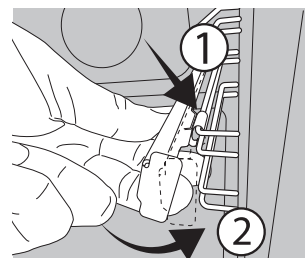
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

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



[c]



[d]

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

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

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

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



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

Mit + oder - die Minuten einstellen und ⌚ zur Bestätigung drücken.

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

2. AUFHEIZEN DES OFENS

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

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen.

Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

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

FUNKTIONEN



OBER- & UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



AUFGEHEN LASSEN

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



HEISSLUFT

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



PIZZA

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



ECO HEISSLUFT

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

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



GRILL

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

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



GRILL + HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef,

Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



MAXI GAREN

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



BOTTOM HEATING (UNTERHITZE)

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



BREAD AUTO (BROT AUTO)

A Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.



PASTRY AUTO (GEBÄCK AUTO)

A Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.



SMARTCLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 -120ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol  drehen. Verwenden Sie die Funktion am besten 35 Minuten lang. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

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



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

AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der Funktion „Aufgehen lassen“ drehen Sie den Thermostatregler auf Aufgehen lassen (40 Grad) und stellen den Funktionsknopf auf Ober- & Unterhitze; Geben Sie das Lebensmittel nach dem Vorheizsignal in den Backofen. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Tuch ab oder stellen Sie einen Topf mit Wasser auf den Boden des Garraums, um eine feuchte Umgebung zu schaffen.

SMART CLEAN

Für die Aktivierung der Reinigungsfunktion „Smart Clean“, 100 - 120 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen, anschließend den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol  drehen. Die Funktion wird automatisch aktiviert: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „HYD“.

00:26



H4D

Bitte beachten: Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus. Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 35 Minuten eingestellt.

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

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

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, leuchtet das Symbol dauernd und ein neuer Signalton zeigt an, dass die Speise hineingestellt und mit dem Garvorgang fortgefahren werden kann.

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

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

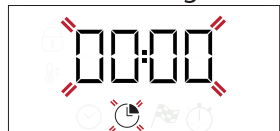
Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Fall sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf **0** steht.

4. PROGRAMMIERTES GAREN

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

DURATION (DAUER)

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



+ oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

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

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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



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

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

Bitte beachten: Um die Einstellung abubrechen, den Auswahlknopf auf **0 / AUTO** drehen, um den Ofen auszuschalten.

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

END OF COOKING (ENDE DES GARVORGANGS)

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



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

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

5. TIMER EINSTELLEN

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

 solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinken.



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

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

HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHÜBBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 – 50	3
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	40 – 60	4
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160–200	35 – 90	2
		Ja	160–200	40 – 90	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 – 35	3
		Ja	160	25 – 35	3
		Ja	150	35 – 45	4 2
Beignets		Ja	180 – 210	30 – 40	3
		Ja	180 – 200	35 – 45	4 2
		Ja	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Meringues (Meringen)		Ja	90	150 – 200	3
		Ja	90	140 – 200	4 2
		Ja	90	140 – 200	5 3 1
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Ja	190 – 250	20 – 50	4 2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 20	3
		Ja	230 – 250	10 – 25	4 2
Herzhafte Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 – 200	40 – 55	3
		Ja	180 – 200	45 – 60	4 2
		Ja	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4 2
		Ja	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 – 200	45 – 65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 – 190	110 – 150	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	2
Truthahn / Gans 3 kg		–	190 – 200	100 – 160	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 – 190	30 – 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 70	3
Getoastetes Brot		5'	250	2 – 6	5
Fischfilets/Scheiben		–	230 – 250	15 – 30 *	4 3

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		–	250	15 - 30 *	5  4 
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 – 220	55 - 70 **	2  1 
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 – 210	35 - 50 **	3 
Lammkeule, Haxe		Ja	200 – 210	60 - 90 **	3 
Bratkartoffeln		Ja	200 – 210	35 – 55	2 
Gemüsegratin		–	200 – 210	25 - 55	3 
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 – 200	45 - 100 ***	4  1 
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	4  1 
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubelele 5)/ Lasagne (Einschubelele 3)/Fleisch (Einschubelele 1)		Ja	180 – 190	40 – 120 ***	5  3  1 
Braten/gefüllte Bratenstücke		–	170 – 180	100 - 150	3 

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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

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

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

ZUBEHÖR	 Rost	 Backform auf Rost	 Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	 Fettpfanne / Backblech	 Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser
---------	--	---	---	--	--

FUNKTIONEN	 Ober-/Unterhitze	 Heißluft	 Pizza	 Maxi Cooking	 Grill	 Turbo Grill	 Eco Heissluft
------------	--	--	---	--	---	---	---

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. 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 Kondenswasser, das sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

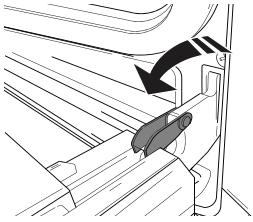
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖR

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.

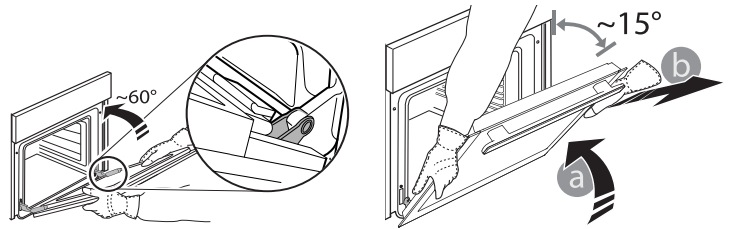
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. 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 (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b). Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen



geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.

3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an. Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und 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.

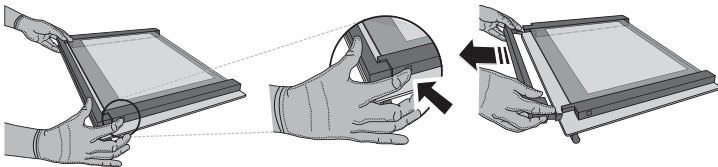
- Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie

durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten.

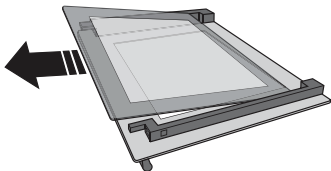
Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

REINIGEN DER GLASSCHEIBEN DER TÜR

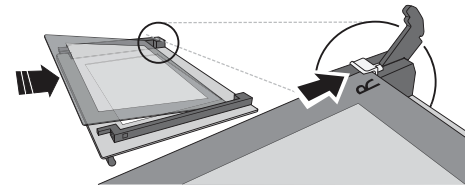
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



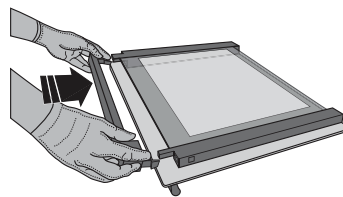
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



3. Bringen Sie die Zwischenscheibe wieder an (gekennzeichnet mit „R“) bevor Sie die Innenscheibe wieder einbauen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



4. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



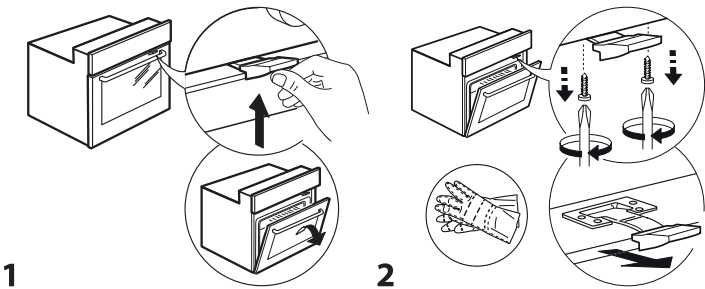
LÖSEN VON PROBLEMEN

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

TÜRVERRIEGELUNGSVORRICHTUNG*

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

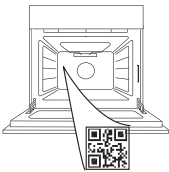
Das Türsicherheitselement kann durch Befolgen der Bildsequenzen abgebaut werden (siehe Abb. 2).



*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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

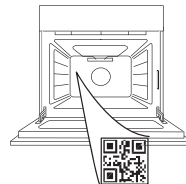


®/TM/© 2024 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.

**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL**

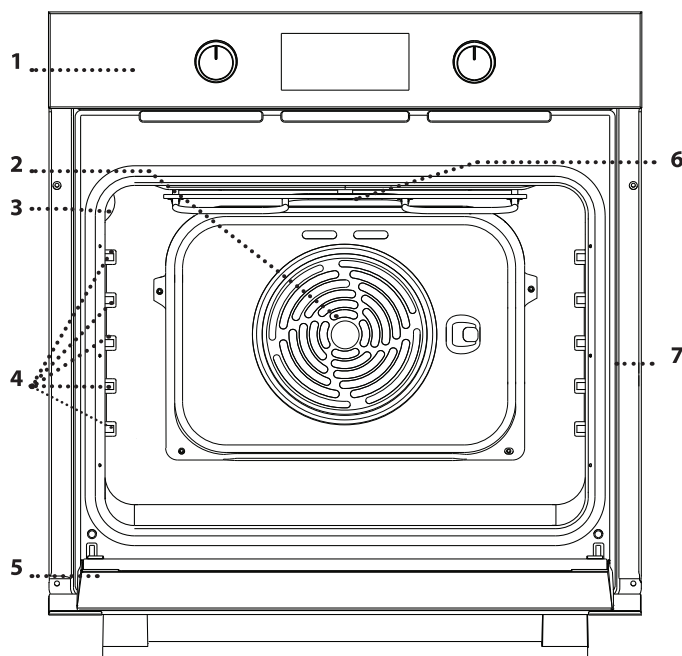
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

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



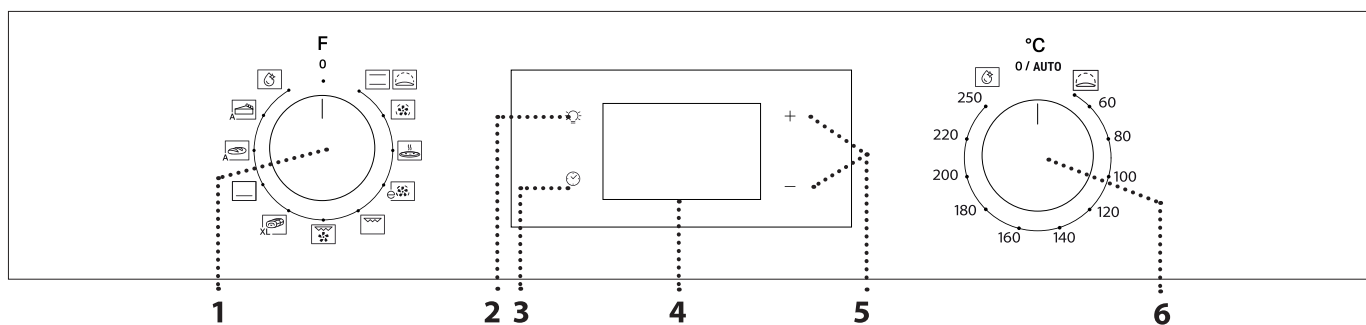
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Ampoule
4. Supports de grille (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. ÉCLAIRAGE

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder aux 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.

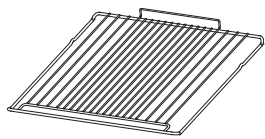
6. BOUTON DU THERMOSTAT

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 sont de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

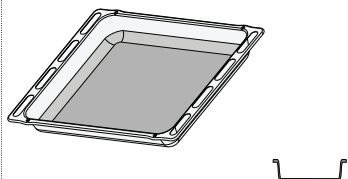
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



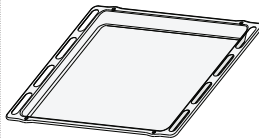
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



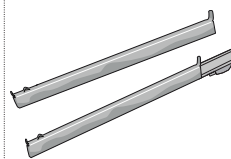
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



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

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 MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

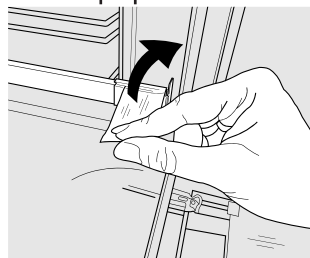
• Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

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

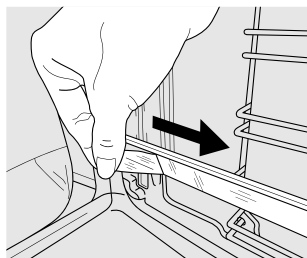
• Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

PATINS COULISSANTES ET SUPPORTS DE GRILLES

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



[a]



[b]

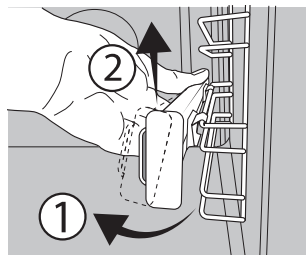
ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

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).

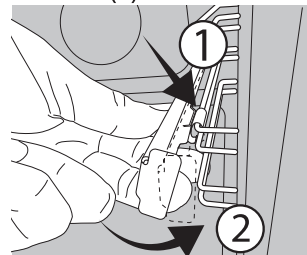
REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

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.

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.

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

2. 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.

FONCTIONS



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



LEVAGE DE LA PÂTE

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



CHALEUR PULSÉE

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



PIZZA

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



ÉCO 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 biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



TURBO GRIL (GRIL TURBO)

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez

la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



MAXI COOKING

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



BOTTOM HEATING (CHAUFFAGE INFÉRIEUR)

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



BREAD AUTO (PAIN AUTO)

A Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid.



PASTRY AUTO (PÂTISSERIES AUTO)

A Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid.



SMARTCLEAN

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 pour 35'. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

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'allume et un signal sonore retentit.



2. ACTIVER LA FONCTION (ACTIVER UNE FONCTION)

MANUEL

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



19:40

Veuillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat. La fonction ne démarre pas tant que le bouton de 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 lancer la fonction « Levage de la pâte », tournez le bouton du thermostat dans la position Levée (40 deg) et placez le bouton de fonction dans la position Convection naturelle ; Insérez les aliments dans le four après le signal de préchauffage. Couvrez la pâte avec un chiffon humide ou placez une casserole d'eau sur le fond de la cavité pour créer un environnement humide.

SMART CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100 - 120 ml d'eau potable dans le fond du four, puis tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône . La fonction s'active automatiquement : l'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin ; en alternance avec « HYD ».

00:26



HYD

Veuillez noter : La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage. Veuillez noter : Il est seulement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est automatiquement réglée à 35 minutes.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirment que la phase de préchauffage est activée.. Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

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. PROGRAMMING COOKING (PROGRAMMER LA CUISSON)

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

DURATION (DURÉE)

Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'icône  et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.



Utilisez **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson souhaité, 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 que vous avez réglé, appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter à l'écran, puis utilisez **-** 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 l'heure de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



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

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

Veuillez noter : Pour annuler le réglage, coupez le four en tournant le bouton de sélection **0 / AUTO**.

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill 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  et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.



Utilisez **+** ou **-** pour régler l'heure désirée, puis appuyez sur  pour confirmer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veuillez noter : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter, puis utilisez **-** pour remettre le temps à « 00:00 ».

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.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	3
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	40 - 60	4
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
Gâteaux salés (tourte aux légumes, quiche et tarte)		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/ Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec 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
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

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
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.

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

ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite /plaque de cuisson	Lèche-frite /plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau		
FONCTIONS							
	Convection naturelle	Chaleur Pulsée	Pizza	Cuisson grosse pièce	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.

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 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.

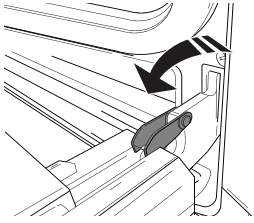
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

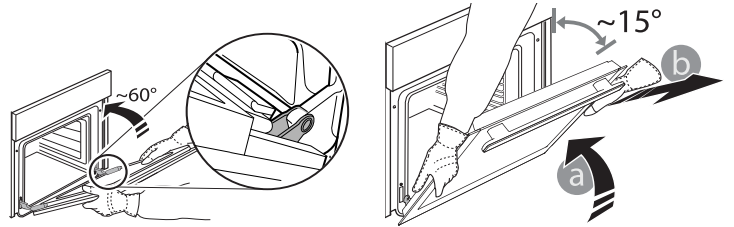
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

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 commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

REEMPLACEMENT 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.

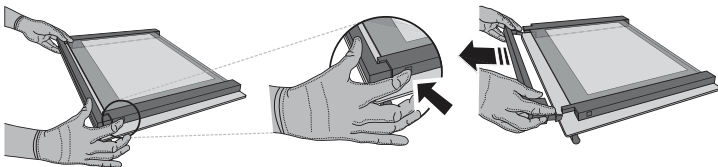
Veuillez noter : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

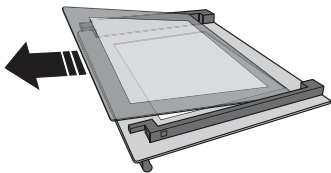
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

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.

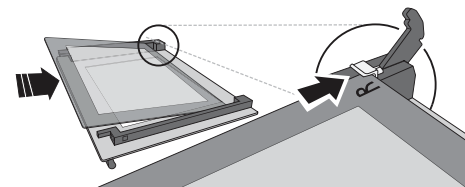


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

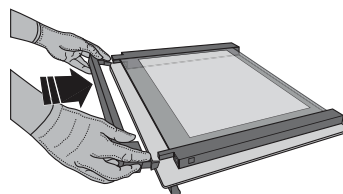


3. Remontez le panneau intermédiaire (marqué d'un « R »)

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

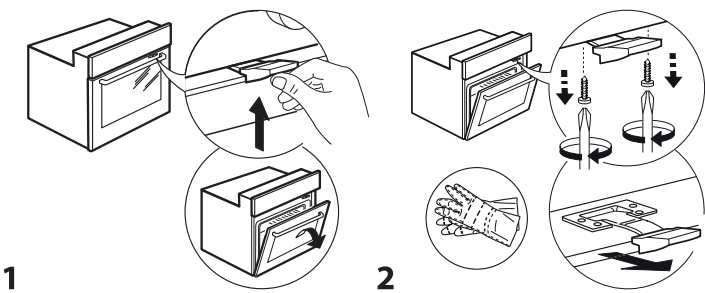


DÉPANNAGE

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

DISPOSITIF DE VERROUILLAGE DE PORTE*

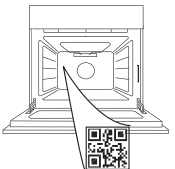
Lorsque le verrouillage de porte reste installé, la porte doit être fermée manuellement. Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage de porte (voir Fig. 1).
Le dispositif de sécurité de porte peut être retiré via la procédure illustrée ci-après (voir Fig. 2).



* Disponible sur certains modèles seulement

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

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En 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.



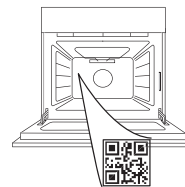
®/TM/© 2024 Whirlpool. Produit sous licence.



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN
WHIRLPOOL PRODUCT

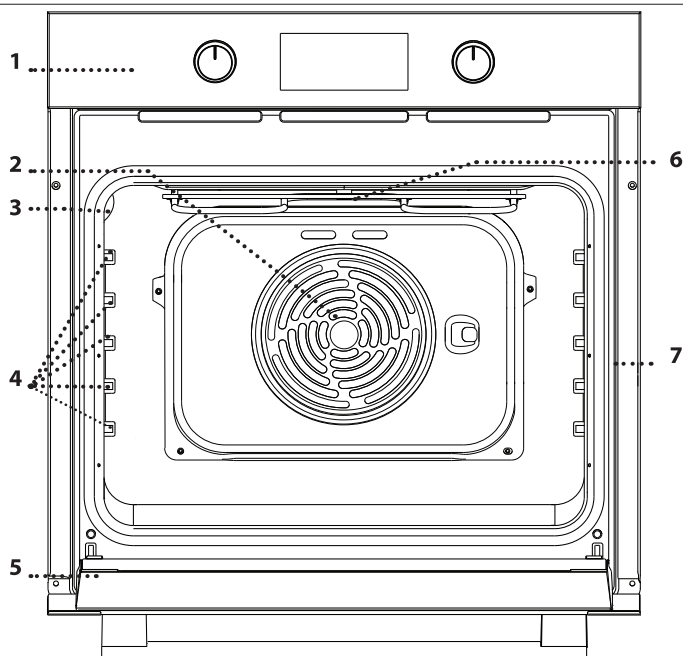
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op
www.whirlpool.eu/register

SCAN DE QR-CODE OP UW
APPARAAT VOOR MEER
INFORMATIE



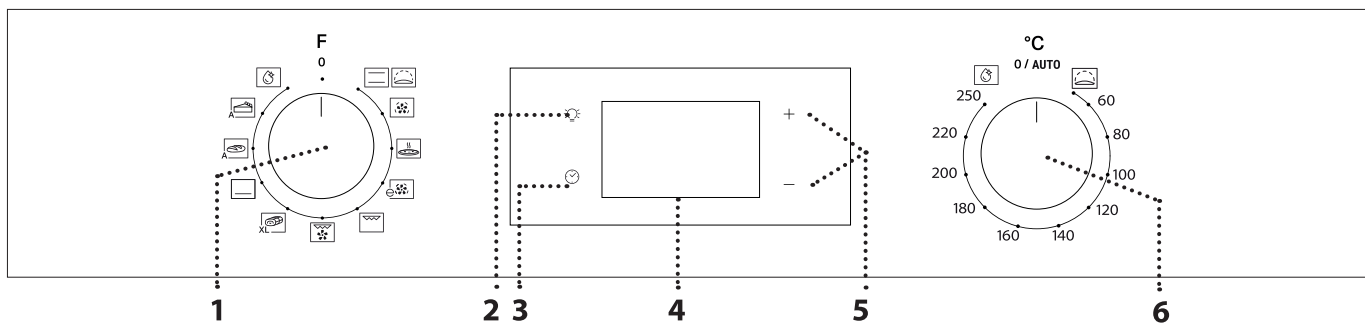
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat
gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Lamp
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Verwarmingselement bovenwarmte/grill
7. Identificatieplaatje (niet verwijderen)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

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

2. LAMP

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

3. DE TIJD INSTELLEN

Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker. Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

4. DISPLAY

5. REGELKNOPPEN

Om de bereidingstijd te veranderen.

6. THERMOSTAATKNOP

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

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

ACCESSOIRES

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

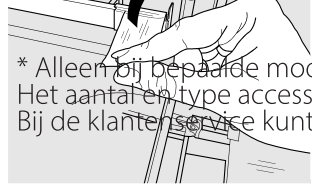
PLAATSEN

- Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te schuiven. Schuif het rooster vervolgens zo horizontaal over de roostergeleiders.
- Andere accessoires, zoals de droopplaat, worden horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven.

SCHUIFRAILS EN ROOSTERGELEIDERS

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermende tape van de beschermende folie van de schuifrails.

Als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast bakgerei.



* Alleen bij bepaalde modellen.

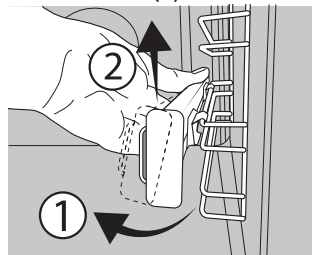
Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt. Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]

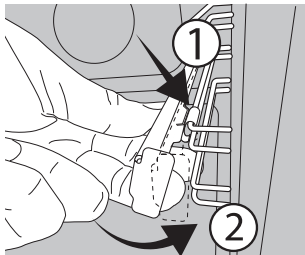
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

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



[c]



[d]

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

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

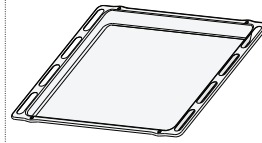


Gebruik + of - om de uren in te stellen en druk op om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen.

Gebruik + of - om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

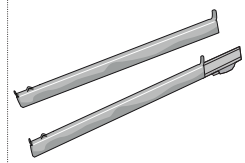
geleiders te schuiven.

BAKPLAAT *



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

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

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

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

2. DE OVEN VERWARMEN

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

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

FUNCTIONS (FUNCTIES)



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



RIJZEN

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



HETE LUCHT

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



PIZZA

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



ECO HETELUCHT

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

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



GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren.

Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.



TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd

de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.



MAXI COOKING

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



BOTTOM HEATING (ONDERWARMTE)

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



BREAD AUTO (BROOD AUTO)

A Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van brood. Voor de beste resultaten, volg het recept nauwgezet. Activeer de functie wanneer de oven koud is.



PASTRY AUTO (GEBAK AUTO)

A Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van taarten. Activeer de functie wanneer de oven koud is.



SMARTCLEAN (SNELREINIGEN)

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Om de functie "Smart Clean" te starten, giet 100-120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai vervolgens de keuzeknop en de thermostaatknop op het pictogram . Aanbevolen wordt functie voor 35' te gebruiken. De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die bereikt wordt tijdens de reinigingscyclus.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

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



2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

HANDMATIG

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



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

RIJZEN

Om de functie "Rising (rijzen)" te starten, plaatst u de thermostaatknop op Rising (40 graden) en de functieknop in de positie Conventioneel; Zet het eten in de oven wanneer het signaal aangeeft dat hij voorverwarmd is. Bedek het deeg met een natte doek of zet een pan met water op de bodem van de oven om een vochtige omgeving te creëren.

SMART CLEAN

Om de reinigingsfunctie "Smart Clean" te starten, giet u 100 - 120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draait u de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op het pictogram . De functie wordt automatisch ingeschakeld: het display toont de resterende tijd tot het einde; afgewisseld met "HYD".



Let op: De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die bereikt wordt tijdens de reinigingscyclus. Let op: Alleen de eindtijd van de functie kan geprogrammeerd worden. De maximale duur is automatisch ingesteld en bedraagt 35 minuten.

3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

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

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt het pictogram continu en klinkt er opnieuw een geluidssignaal om aan te geven dat de etenswaren in de oven kunnen worden geplaatst.

Let op: Het plaatsen van etenswaren in de oven voordat de oven is voorverwarmd, kan het resultaat negatief beïnvloeden.

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

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

4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

DUUR

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



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

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

Let op: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, houdt u  ingedrukt tot het pictogram  begint te knipperen op de display. Gebruik vervolgens - om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd omvat een voorverwarmingsfase.

PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

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



Gebruik + of - om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op  om te bevestigen. Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft gepauzeerd tot deze automatisch wordt gestart, met een tijd die wordt berekend op basis van de gekozen eindtijd voor de bereiding.

Let op: Om de instelling te wissen, zet de oven uit door aan de keuzeknop 0 / AUTO te draaien.

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

EINDE BEREIDINGSTIJD

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



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

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

5. DE KOOKWEKKER INSTELLEN

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

Houd  ingedrukt tot het pictogram  en "00:00" op het display beginnen te knipperen.



Gebruik + of - om de gewenste tijd in te stellen en druk op  om te bevestigen.

U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: Om de kookwekker te annuleren, houdt u  ingedrukt tot het pictogram  begint te knipperen. Gebruik vervolgens - om de tijd terug te zetten op "00:00".

OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	3
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4
Gevulde taart (cheesecake, strudel, fruittaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Soesjes		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Hartige cakes (groentetaart, hartige taart)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkoen/gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5
Visfilets/moten		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers		-	250	15 - 30 *	5  4 
Gegrilde kip 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2  1 
Rosbief rosé 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3 
Lamsbout/schenkel		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3 
Gebakken aardappeltjes		Ja	200 - 210	35 - 55	2 
Groentegratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Vlees en aardappelen		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Vis en groente		Ja	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagne en Vlees		Ja	200	50 - 100 ***	4  1 
Complete maaltijd: vruchtentaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 
Braadvlees/gevulde braadstukken		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

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

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

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

ACCESSOIRES	 Rooster	 Braadpan op rooster	 Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	 Druipplaat / Bakplaat	 Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water
-------------	---	---	--	---	--

FUNCTIONS (FUNCTIES)	 Conventioneel	 Hete lucht	 Pizza	 Maxi Cooking	 Grill	 Turbogrill	 Eco hete lucht
----------------------	---	--	---	--	---	--	--

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/bijtenende 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 vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen 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.

• De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen

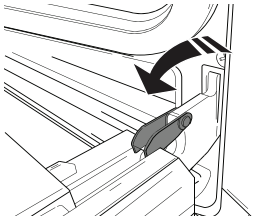
• Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

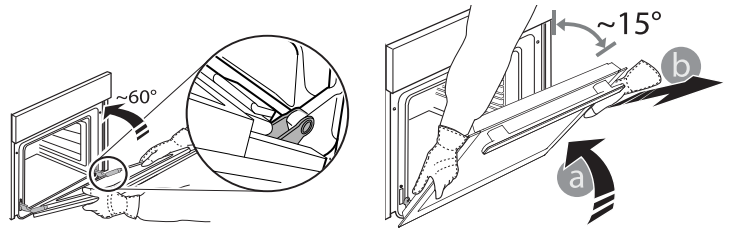
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. 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 (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

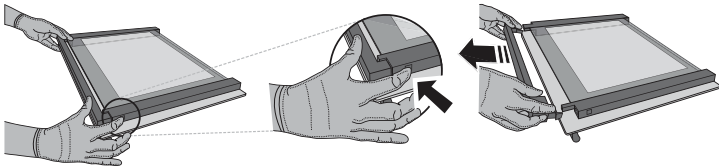
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

- 1. Koppel de oven los van de netvoeding.**
 - 2. Schroef het beschermkapje van de lamp,** vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
 - 3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.**
- Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 25 W/230 V, type G9, T300°C.

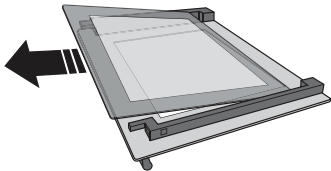
De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. - Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE RUIT VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

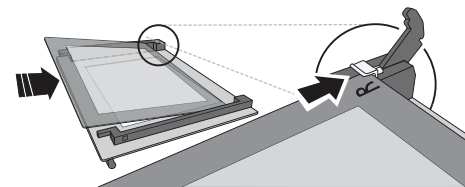
1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



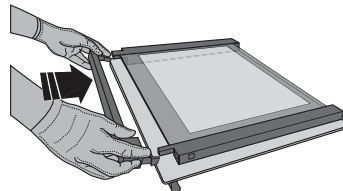
2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.



3. Herplaats het middenpaneel (gemarkeerd met "R") voordat u het binnenpaneel terugplaatst: Om de ruiten correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat het merk "R" zichtbaar is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit met het merk "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt. Herhaal deze procedure voor beide glasruiten.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.



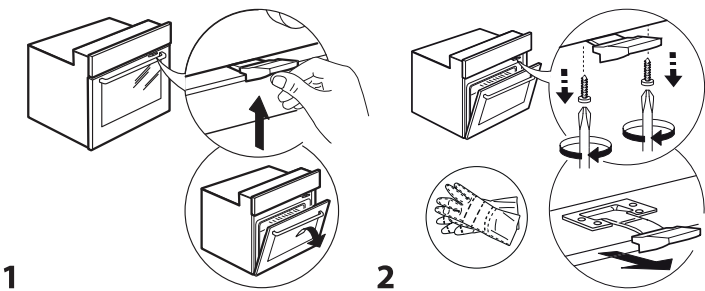
PROBLEEMOPLOSSING

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

VERGRENDELING DEUR*

Wanneer de deurbeveiliging is geïnstalleerd, dient de deur handmatig te worden gesloten. Voor het openen van de deur met de vergrendeling (zie afb. 1).

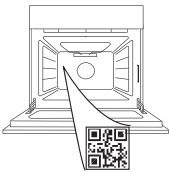
De deurbeveiliging kan worden verwijderd door de volgorde van de afbeeldingen te volgen (zie afb. 2)



* Alleen bij bepaalde modellen

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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



*/TM/© 2024 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.