



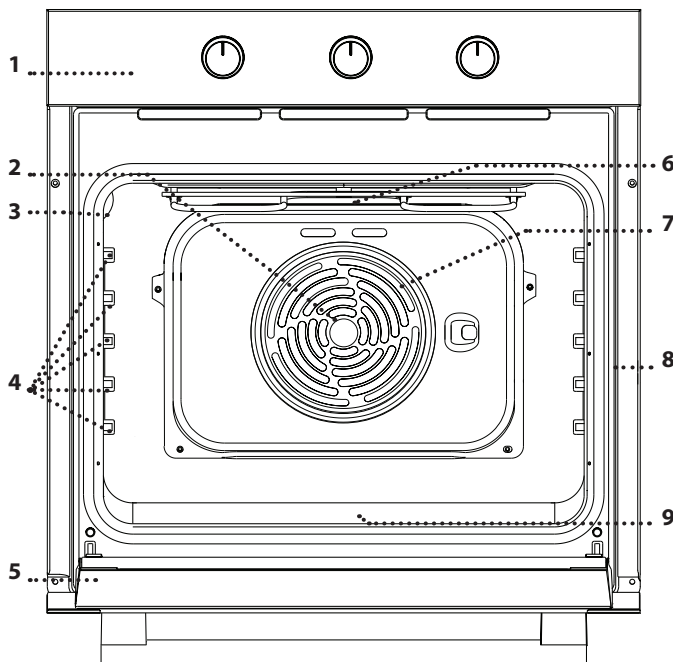
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL  
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr  
Produkt bitte unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) an



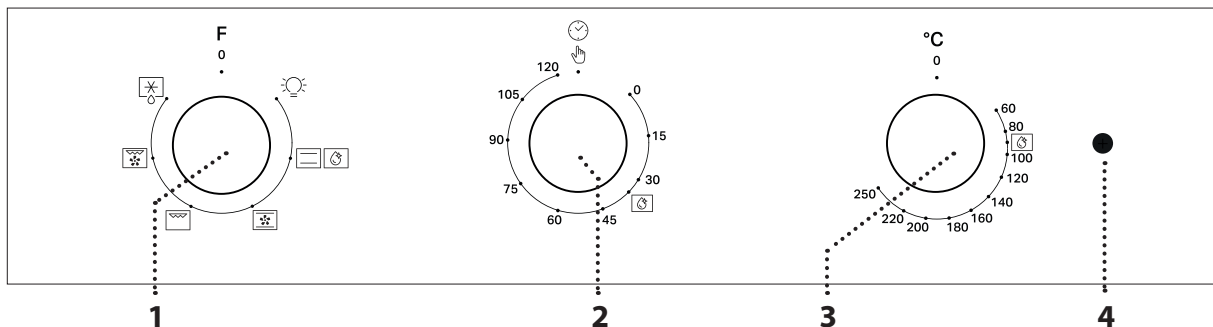
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise  
aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BEDIENTAFEL



### 1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch  
Funktionsauswahl.  
Zum Einschalten des Ofens auf **O**  
drehen.

### 2. TIMERREGLER

Zur Verwendung als Timer.  
Aktiviert oder unterbricht das  
Garen nicht.

### 3. THERMOSTATREGLER

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

### 4. KONTROLLEUCHE THERMOSTAT/VORHEIZEN

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

Bitte beachten: Die Art des Reglers 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.

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

# ZUBEHÖR



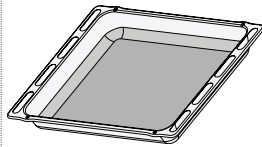
Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen

## ROST



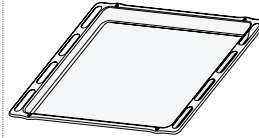
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfestem Kochgeschirr.

## FETTPFANNE \*



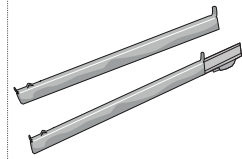
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH \*



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

## BACKAUSZÜGE \*



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

## BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE

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. Dann horizontal entlang des Seitengitters so weit wie möglich schieben.

Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden. Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden : ziehen, um das Seitengitter aus seinem Sitz zu entfernen.

## FUNKTIONEN



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen



### AUS

Zum Ausschalten des Ofens.



### LAMPEN

Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.




### OBER-/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 2. Einschubebene zu geben.



### SMART CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 - 120 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann alle 3 Knöpfe (Auswahlknopf, Timer-Knopf, Thermostatregler) auf das Symbol  drehen.



### UMLUFT

Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene.



### GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



### GRATIN

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



### AUFTAUEN

Zum schnelleren Auftauen von Speisen.

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

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.

Entfernen Sie Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen und entnehmen Sie sämtliche Zubehörteile.

Heizen Sie den Ofen ungefähr eine Stunde auf 250 °C vorzugsweise mit der Funktion „Umluft“ auf. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

## TÄGLICHER GEBRAUCH

### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

### 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN


#### MANUELL

Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.

Drehen Sie den Thermostatknopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur.

Am Ende des Garvorgangs, um den Ofen auszuschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf **0** drehen.

#### SMART CLEAN

Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 - 120 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann alle 3 Knöpfe (Auswahlknopf, Timer-Knopf, Thermostatregler) auf das Symbol  drehen.

Die Funktion aktiviert sich automatisch und dauert 35 Minuten.


### 3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostat ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat.

Am Ende dieses Vorgangs, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

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

### 4. TIMER EINSTELLEN

Der Timer-Knopf erlaubt eine Zeiteinstellung von 1 bis 120 Minuten. Um die Garzeit einzustellen, nachdem die gewünschte Garfunktion ausgewählt ist, den Knopf im Uhrzeigersinn herum drehen, und dann wieder in die Gegenrichtung auf die gewünschte Gardauer drehen. Am Ende der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen aus und der Bedienknopf steht wieder auf **0**. Um den Ofen im manuellen Modus zu benutzen, d.h. ohne eine Garzeit einzustellen, muss der Timer-Knopf auf das  Symbol eingestellt sein.

**WICHTIG:** Wenn der Timer-Knopf sich in Stellung **0** befindet, lässt sich der Ofen nicht einschalten. Zum Einschalten des Ofens stellen Sie den Knopf auf das  Symbol oder stellen eine Garzeit ein.

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Hefekuchen</b>		Ja	150 – 170	30 - 90	2 
		Ja	150 – 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Gefüllter Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160–200	35 - 90	2 
		Ja	160–200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Plätzchen (Kekse), Törtchen</b>		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Ja	150 – 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Beignets</b>		Ja	180–200	40 - 60	2 
		Ja	170 – 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Meringen</b>		Ja	90	150 - 200	2 
		Ja	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza / Fladenbrot</b>		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Kleines Brot</b> 80 g		Ja	180–200	30 – 45	2 
<b>Brotlaib</b> 500 g		Ja	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Brot</b>		Ja	180–200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Tiefkühlpizza</b>		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Salzige Kuchen</b> (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180–200	30 – 45	2 
		Ja	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Blätterteigtörtchen/ salziges Blätterteiggebäck</b>		Ja	190 – 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe</b>		Ja	190 – 200	45 - 65	2 
<b>Lamm / Kalb / Rind / Fleisch</b> 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	2 
<b>Schweinebraten mit Kruste</b> 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Hähnchen/Kaninchen/Ente</b> 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	2 

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	180-200	150 - 200	2
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180-200	50 - 70	2
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		5'	250	15 - 30 *	4  3
Bratwürste/Fleischspieße/Rippchen/Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5  4
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1
Roastbeef englisch 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		-	200	60 - 90 **	3
Bratkartoffeln		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gemüsegratin		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ****	4  1
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190- 200	45 - 100 ****	4  1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ****	4  2

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

\*\*\* Vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.

\*\*\*\* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden. Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wechseln.

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

FUNKTIONEN				
	Ober-/Unterhitze	Grill	Gratin	Umluft

# HILFREICHE TIPPS



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen

## LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und

vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

## GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Umluft“-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

# REINIGUNG UND PFLEGE



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen

**Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**

**Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.**

**Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.**

**Das Gerät von der Stromversorgung trennen.**

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

## 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. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und

anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

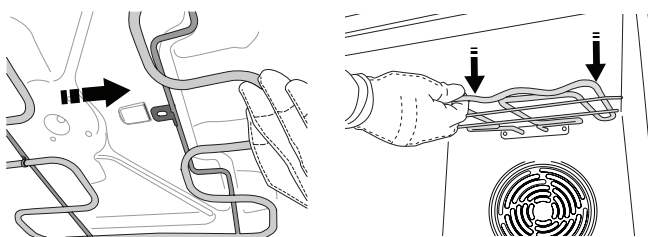
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden.

## ZUBEHÖR

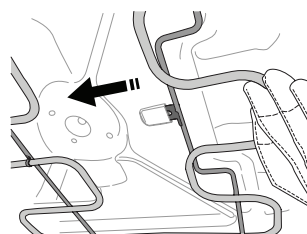
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

## SENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTES

**1.** Das Heizelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken.



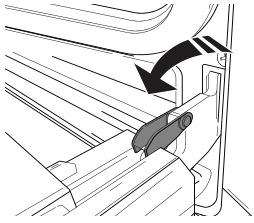
**2.** Um das Heizelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.



\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

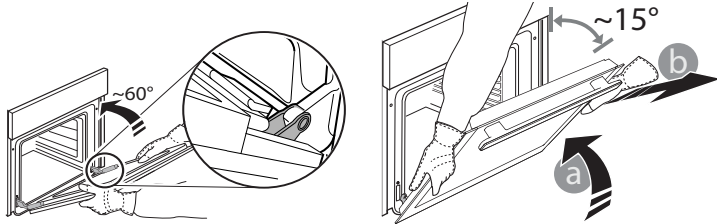
## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

**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.

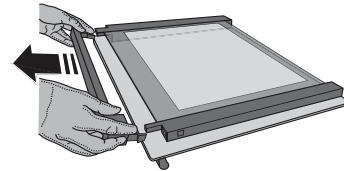
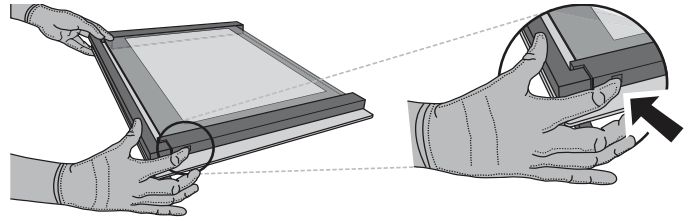
## AUSWECHSELN DER LAMPE

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

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit bis zu 25 W / 230 V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet. Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

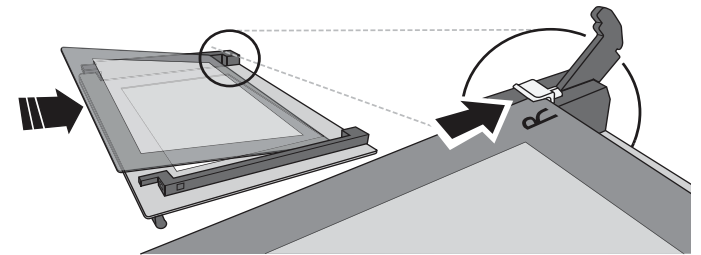
## REINIGEN DER GLASSCHEIBEN DER TÜR

**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 festhalten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

**3.** Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das "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.



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

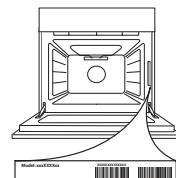
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht.	Stromausfall Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

▼ Die Gebrauchsanleitung mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen.



**Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:**

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





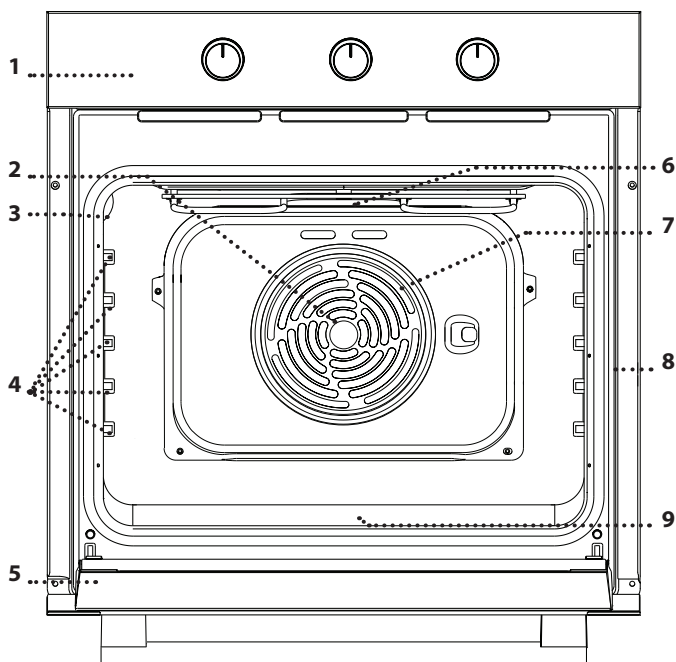


**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**  
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



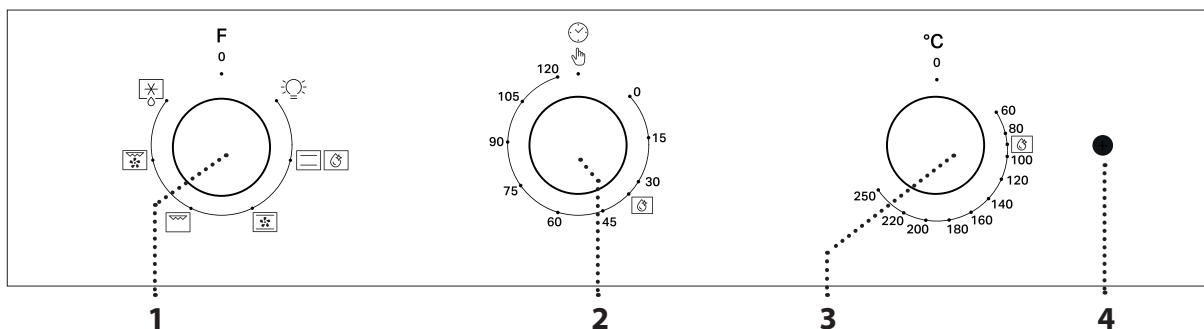
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

## PRODUCTBESCHRIJVING



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

## BEDIENINGSPANEEL



### 1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Selecteer de positie **O** voor het uitschakelen van de oven.

### 2. KNOP KOOKWEKKER

Handig als kookwekker. Start of stopt de bereiding niet.

### 3. THERMOSATAATKNOP

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

### 4. LED THERMOSATAAT/VOORVERWARMING

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

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..

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

# ACCESSOIRES



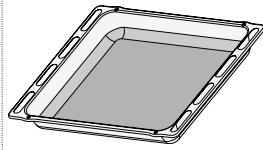
Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

## ROOSTER



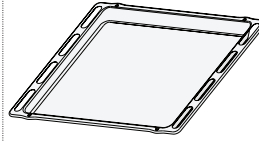
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

## DRUIPLAAT \*



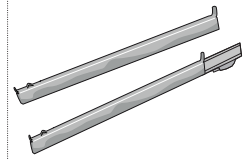
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## 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.

\* Alleen bij bepaalde modellen  
Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.  
Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

## GEbruik VAN DE ACCESSOIRES

Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk.

De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven. Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kunnen de geleiders worden verwijderd: trek ze uit hun zitting.

# FUNCTIES



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)



Om de oven uit te schakelen.



## LAMPJES

Om het lampje in de oven aan te doen.



## CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Het is raadzaam voedsel op het 2de niveau te plaatsen.



## SMART CLEAN

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Om de functie "Smart Clean" te starten, giet 100-120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai alle 3 de knoppen (keuzeknop, timer en thermostaatknop) op het pictogram



## CONVECTIEBAKKEN

Voor het bakken van vlees of taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte.



## 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 bakplaat 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.



## GRATIN

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



## BEZIG MET ONTDOOIEN

Om voedsel sneller te ontdooien.

---

# HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

---

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 beschermend karton of plastic folie en alle accessoires uit de oven.

Verwarm de oven gedurende ongeveer een uur op 250 °C, bij voorkeur met de functie "Convectiebakken". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

---

## DAGELIJKS GEBRUIK

---

### 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draait u de *keuzeknop* naar het symbool van de gewenste functie.

### 2. EEN FUNCTIE INSCHAKELLEN


#### HANDMATIG

Draai de functieknop op de gewenste functie. Het ovenlampje gaat branden.

Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur.

Om de oven aan het einde van de kooktijd uit te schakelen, draait u de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op **0**.

#### SMART CLEAN

Om de functie "Smart Clean" te starten, giet 100 - 120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai alle 3 de knoppen (keuzeknop, timer en thermostaatknop) op het pictogram .

De functie wordt automatisch geactiveerd gedurende 35'.


### 3. VOORVERWARMEN


Zodra de functie geactiveerd is, wordt de led van de thermostaat ingeschakeld, om aan te geven dat de voorverwarming gestart is.

Aan het einde van dit proces schakelt de LED-thermostaat uit, wat aangeeft dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

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



































### 4. INSTELLEN VAN DE TIMER

De timerknop kan gebruikt worden om een bereidingstijd in te stellen tussen 1 en 120 minuten. Om de bereidingstijd in te stellen, nadat u de gewenste bereidingsfunctie hebt gekozen, de rechterknop rechtsom draaien en dan weer terug in de tegengestelde richting op de gewenste bereidingstijd. Na afloop van de ingestelde bereidingstijd wordt de oven uitgeschakeld en blijft de keuzeknop op **0** staan. Om de oven met de hand te bedienen, d.w.z. zonder een bereidingstijd in te stellen, moet u ervoor zorgen dat de timerknop op het symbool  staat.

**BELANGRIJK:** als de timerknop op **0** staat, gaat de oven niet aan. Om de oven aan te zetten, zet u de knop op  of stelt u een bereidingstijd in.

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
<b>Luchtig gebak</b>		Ja	150 - 170	30 - 90	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Gevulde taart</b> (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Koekjes / taartjes</b>		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Ja	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Soesjes</b>		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
		Ja	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Meringues</b>		Ja	90	150 - 200	2 
		Ja	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza's/focaccia's</b>		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Klein brood 80g</b>		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Groot brood 500g</b>		Ja	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Brood</b>		Ja	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Diepvriespizza's</b>		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Hartige taarten</b> (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
		Ja	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Pasteitjes / bladerdeeghapjes</b>		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels</b>		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees</b> 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Gebr. varkensvlees met korst</b> 2kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Kip / konijn / eend</b> 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 






RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
<b>Kalkoen/gans</b> 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2 
<b>Vis in de oven/in folie</b> 0,5 kg (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Gevulde groenten</b> (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Geroosterd brood</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Visfilets/moten</b>		5'	250	15 - 30 *	4  3 
<b>Worstjes/spiesen/spareribs/hamburgers</b>		5'	250	15 - 30 *	5  4 
<b>Gegrilde kip</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
<b>Rosbief rosé</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Lamsbout/schenkel</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Geb. aardappelen</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Gegratin. groenten</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Lasagne en Vlees</b>		Ja	200	50 - 100 ****	4  1 
<b>Vlees en aardappelen</b>		Ja	190- 200	45 - 100 ****	4  1 
<b>Vis en groente</b>		Ja	180	30 - 50 ****	4  2 

\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

\*\*\* Verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding.

\*\*\*\* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd. Verwissel de steunhoogtem na tweederde van de bereidingstijd, indien nodig.

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

FUNCTIES				
	Conventioneel	Grill	Gratin	Convectiebakken

## NUTTIGE TIPS



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

### LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde

accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

### HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Convectiebakken" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

## REINIGING EN ONDERHOUD



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

**Gebruik geen stoomreinigers. Draag veiligheidshandschoenen bij alle werkzaamheden.**

**Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.**

**Koppel de voeding van het apparaat los.**

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

### 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. Droog af met een droge doek. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

### INTERNE OPPERVLAKKEN

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

Activeer de functie "Smart clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

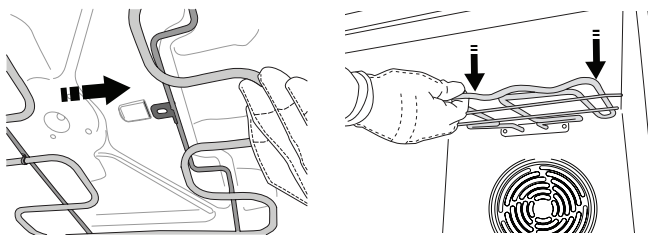
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen [www](https://docs.whirlpool.eu)
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen.

### ACCESSOIRES

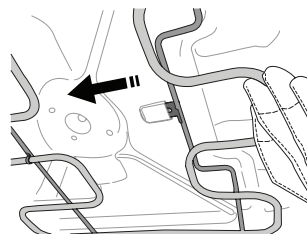
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

### HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG BRENGEN

**1.** Haal het verwarmingselement uit zijn zitting en breng het omlaag.



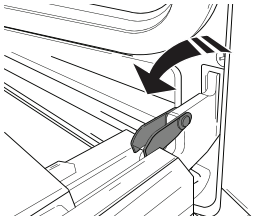
**2.** Om het verwarmingselement terug te plaatsen, til het op, trek het iets naar u toe en zorg ervoor dat de steun goed op zijn plaats zit.



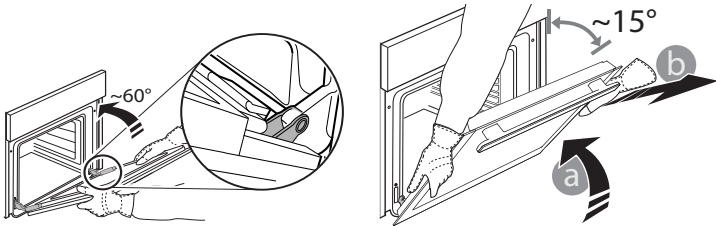
\* Alleen bij bepaalde modellen

## 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 het loshaakt (b).



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.

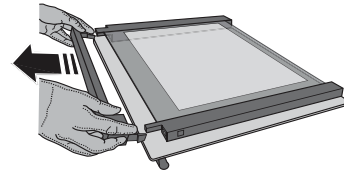
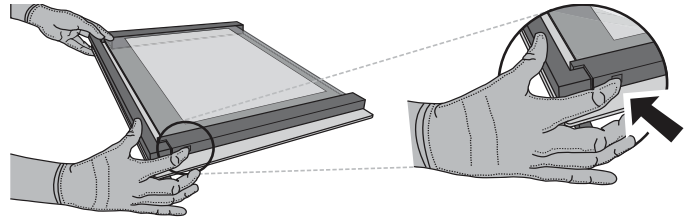
## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Koppel de oven los van het elektriciteitsnet, schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp. Sluit de oven weer aan op de netvoeding. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

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. De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

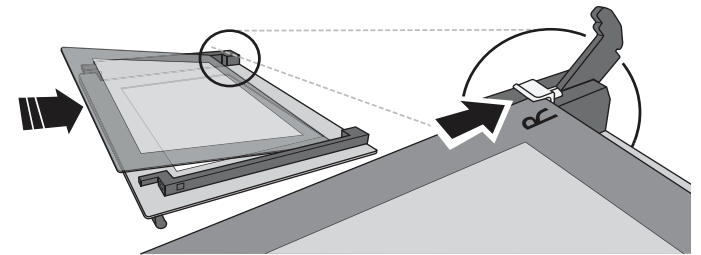
## DE RUIT VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

**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.** Om de binnenruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" zichtbaar is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.



**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.

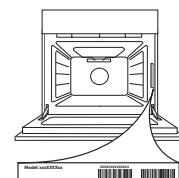
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

▼ Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1.



**Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:**

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



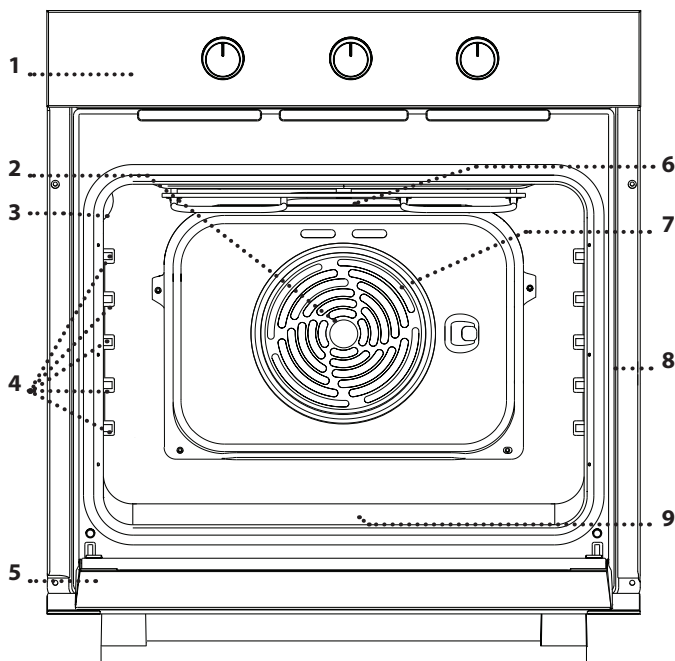


**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

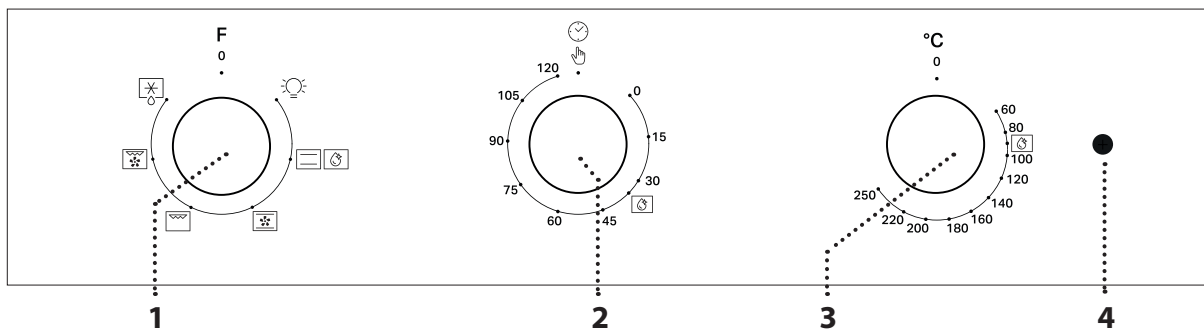
Для отримання більш повної допомоги  
зареєструйте свій прилад на сайті  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Перед використанням пристрою уважно прочитайте  
інструкції з техніки безпеки.

**ОПИС ВИРОБУ**

1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Круглий нагрівальний елемент (не видно)
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

**ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ****1. РУЧКА ВИБОРУ**

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку в положення 0.

**2. РУЧКА ТАЙМЕРА**

Дає змогу зручно використовувати таймер. Не перериває та не активує готування.

**3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА**

Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

**4. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ**

Умикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

Зверніть увагу: Тип ручки може відрізнитися в залежності від моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

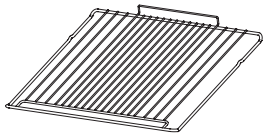
Зверніть увагу: Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

# ПРИЛАДДЯ



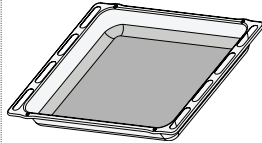
Завантажте «Довідник із використання та догляду» з вебсторінки [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu), щоб отримати більше інформації.

## РЕШІТКА



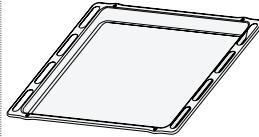
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

## ПІДДОН\*



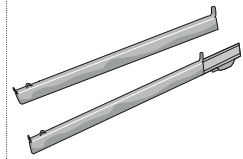
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

## ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ\*



Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ \*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

\* Доступно лише в деяких моделях

Кількість аксесуарів може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору.

Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних для решітки.

Можна вийняти напрямні для решітки, щоб полегшити очищення духової шафи: щоб вийняти, потягніть напрямні решітки.

# ФУНКЦІЇ



Завантажте «Довідник із використання та догляду» з вебсторінки [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu), щоб отримати більше інформації.



## ВИМК.

Для вимкнення духової шафи.



## СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.



## ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Рекомендовано розмістити продукти на другому рівні.



## SMART CLEAN

Дія пари, що вивільняється в цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дає змогу легко видаляти бруд і залишки їжі. Щоб активувати функцію Smart Clean, налейте 100–120 мл питної води в нижню частину духової шафи та поверніть усі 3 ручки (ручку вибору функції, таймера та термостата) до значка



## ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса або випікання пирогів з соковитою начинкою на одній полиці.



## ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні. Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



## ЗАПІКАНКА

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



## РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування їжі.

# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисний картон або прозору плівку, потім витягніть із неї будь-які додаткові пристрої.

Розігривайте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, переважно використовуючи функцію «Випічка з конвекцією». При цьому духовна шафа має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

## ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб вибрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції.

### 2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ


#### РУЧНИЙ РЕЖИМ

Поверніть ручку перемикача на відповідну функцію. У духовій шафі ввімкнеться лампочка.

Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на потрібну температуру.

Наприкінці приготування вимкніть духову шафу, повернувши *ручку вибору* та *ручку термостата* в положення зі значком **0**.

#### ІНТЕЛЕКТУАЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ

Щоб активувати функцію «Інтелектуальне очищення», налейте 100–120 мл питної води в нижню частину духової шафи, після чого поверніть усі 3 ручки (таймера, термостата й вибору функції) у положення зі значком .


Функція активується автоматично. Її тривалість становить 35 хвилин.


### 3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли функцію буде активовано, увімкнеться індикатор термостата, сигналізуючи про те, що почався процес попереднього нагрівання. В кінці цього процесу індикатор термостата вимкнеться, що свідчитиме про те, що духовна шафа досягла встановленої температури: у цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.



















































Зверніть увагу: Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

### 4. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ручку таймера можна використовувати для встановлення часу готування від 1 до 120 хвилин. Щоб вибрати час приготування, після вибору потрібної функції готування поверніть ручку вправо у напрямку годинникової стрілки, а потім у зворотньому напрямку, до значення потрібної тривалості приготування. Після завершення встановленого часу готування духовна шафа вимикається, а перемикач залишається в положенні **0**. Для використання духової шафи в ручному режимі, тобто без установа часу готування, поверніть ручку таймера в положення із символом .

**ВАЖЛИВО!** Якщо ручку таймера встановлено в положення **0**, духовна шафа не увімкнеться. Щоб увімкнути духову шафу, поверніть ручку в положення із символом  або встановіть час готування.

# ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	150 – 170	30—90	2 
		Так	150 – 170	30 – 90 ***	4 1 
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 – 90	2 
		Так	160 – 200	35 – 90 ***	4 2 
Печиво/тарталетки		Так	160 – 180	15 – 35	2 / 3 
		Так	150 – 170	20 – 40 ***	4 2 
Заварні тістечка		Так	180 – 200	40 – 60	2 
		Так	170 - 190	35 – 50 ***	4 2 
Безе		Так	90	150 - 200	2 
		Так	90	140 – 200 ***	4 2 
Піца / фокача		Так	220 – 250	10 - 25	1 / 2 
		Так	200 – 240	15 – 30 ***	4 2 
Хлібна булочка 80 г		Так	180 – 200	30 - 45	2 
Буханець хлібу 500 г		Так	180	50 - 70	1 / 2 
Хліб		Так	180 – 200	30 – 80 ***	4 2 
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	2 
		Так	250	10 – 20 ***	4 2 
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 – 200	30 - 45	2 
		Так	170 – 200	40 – 60 ***	4 2 
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 – 30	2 
		Так	180 - 190	15 – 40 ***	4 2 
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 – 65	2 
Баранина / телятина / яловичина / м'ясо 1 кг		Так	190 - 200	80 – 110	2 
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	2 
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200—230	50—100	2 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Індичка / гуска 3 кг		Так	180—200	150 - 200	2
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	2
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	5
Рибне філе / скибки		5'	250	15 - 30 *	4  3
Ковбаски/кебаби/ поребрина/гамбургери		5'	250	15 - 30 *	5  4
Смажене курча 1-1,3 кг		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1
Ростбіф з кров'ю (1 кг)		-	200	35 - 50 **	3
Нога ягняти / гомілка		-	200	60 - 90 **	3
Смажена картопля		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Овочева запіканка		-	200 - 220	25 - 55	3
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ****	4  1
М'ясо та картопля		Так	190 - 200	45 - 100 ****	4  1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ****	4  2

\* Переверніть страву через половину часу приготування.

\*\* Переверніть страву через дві третини часу приготування (у разі потреби).

\*\*\* Поміняйте місцями рівні після половини часу приготування.

\*\*\*\* Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку. Поміняйте місцями полицки через дві третини часу приготування, якщо необхідно.

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Форма для випікання на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води

ФУНКЦІЇ				
	Традиційно	Гриль	Запіканка	Випікання з конвекцією



## ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами

із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

## ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

Функція «Випікання з конвекцією» дозволяє одночасно готувати різні страви (наприклад, рибу та овочі) на різних полицях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

## ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



Завантажте «Довідник із використання та догляду» з вебсторінки [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu), щоб отримати більше інформації.

**Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**

**Під час виконання будь-яких дій використовуйте захисні рукавички.**

**Виконуйте необхідні дії, коли духову шафу охолоне.**

**Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.**

**Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.**

### ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ


Протріть поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.

Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

### ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим

вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою. Щоб найкраще очистити внутрішні поверхні, активуйте функцію Smart Clean.

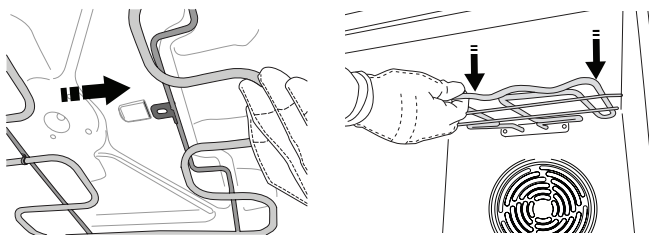
- Для полегшення очищення скла дверцят легко знімаються і потім встановлюються на місце 
- Скло дверцят мийте відповідним рідким м'яким засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

### ПРИЛАДДЯ

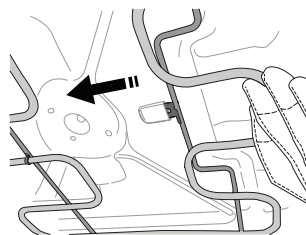
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

### ОПУЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

**1.** Витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його.



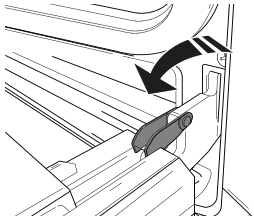
**2.** Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.



\* Доступно лише в деяких моделях

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

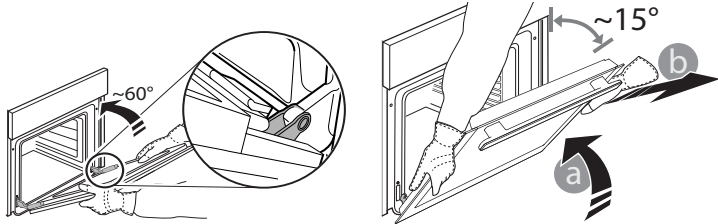
**1.** Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



**2.** Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

**3.** Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пази.

**4.** Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: переконайтеся, що вони повністю опущені.

**5.** Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

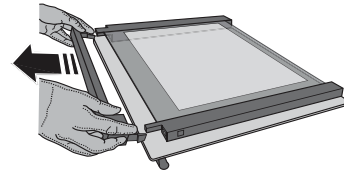
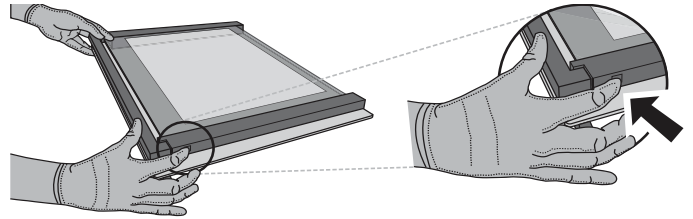
## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Відключіть духову шафу від електромережі, відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу і прикрутіть плафон на його місце. Знову підключіть духову шафу до електромережі. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу 25 Вт/230 ~ В, G9, T300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень. Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

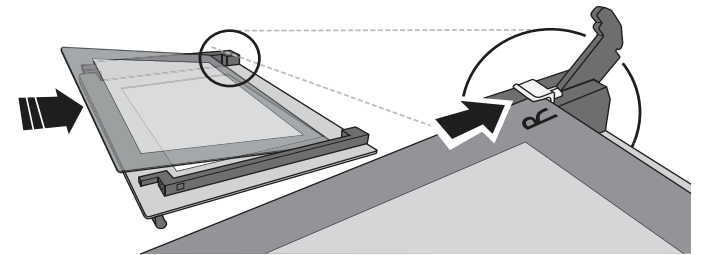
## ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

**1.** Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



**2.** Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

**3.** Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



**4.** Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

# ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Завантажте «Довідник із використання та догляду» з вебсторінки [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu), щоб отримати більше інформації.

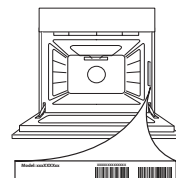
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.

▼ Завантажте «Довідник із використання та догляду» з вебсайту [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) й отримайте таблицю перевічених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.



**З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися за адресою:**

- Відвідайте наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Використайте QR-код
- Або **зверніться до нашої центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.







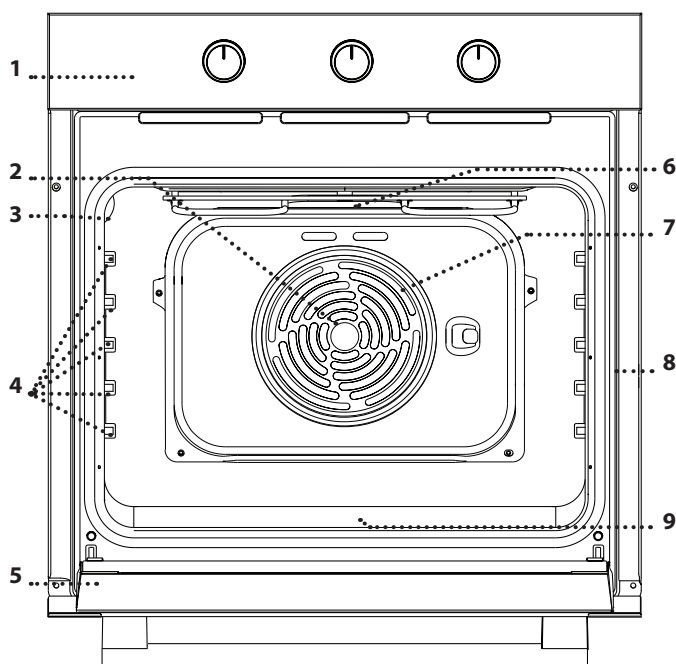
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



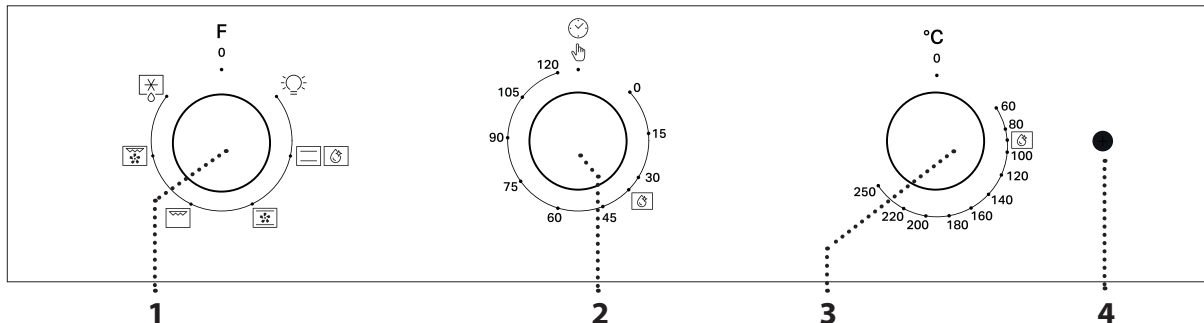
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola
3. Luce
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore/grill
7. Resistenza circolare (non visibile)
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

## PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. MANOPOLA DEL TIMER

Utilizzabile come timer. Non permette di attivare o interrompere la cottura.

### 3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

### 4. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO

Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

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

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

## ACCESSORI



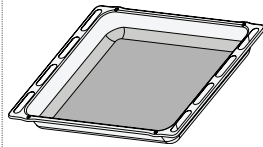
Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

### GRIGLIA



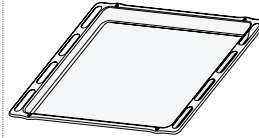
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

### LECCARDA\*



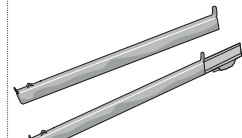
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

### TEGLIA\*



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

### GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

## USO DEGLI ACCESSORI

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa.

Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.

## FUNZIONI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)



### OFF

Per spegnere il forno.



### LAMPADA

Per accendere la luce nel forno.




### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. È consigliabile inserire la pietanza nel forno al 2° livello.



### SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", versare 100-120 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare tutte e 3 le manopole (manopola di selezione, manopola del timer e manopola del termostato) sull'icona .



### VENTILATO

Per la cottura della carne o di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano.



### GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



### GRATIN

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



### SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

# PRIMO UTILIZZO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza dell'icona della funzione desiderata.


### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

#### MANUALE

Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La lampada del forno si accende. Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla temperatura desiderata.

A fine cottura, per spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su **0**.

#### SMART CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", versare 100 - 120 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare tutte e 3 le manopole (manopola di selezione, manopola del timer e manopola del termostato) sull'icona .

La funzione si attiverà automaticamente e la sua durata sarà di 35'.


### 3. PRERISCALDAMENTO


Quando si attiva questa funzione, la spia del termostato si accende per segnalare l'inizio della fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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



































### 4. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Con la manopola del timer è possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 1 e 120 minuti. Per impostare il tempo di cottura, dopo avere selezionato la funzione di cottura richiesta, ruotare la manopola in senso orario e quindi riportarla nella direzione opposta sulla durata di cottura desiderata. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegne e il selettore rimane posizionato su **0**. Per utilizzare il forno in modalità manuale, ovvero senza impostare un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola del timer sia ruotata sul simbolo .

**IMPORTANTE:** quando la manopola del timer è posizionata su **0** il forno non si accende. Per accendere il forno, posizionare la manopola sul simbolo  o impostare un tempo di cottura.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte lievitate</b>		Sì	150 - 170	30 - 90	2 
		Sì	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torte di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Biscotti/Tortine</b>		Sì	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sì	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Bigné</b>		Sì	180 - 200	40 - 60	2 
		Sì	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Meringhe</b>		Sì	90	150 - 200	2 
		Sì	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza / Focaccia</b>		Sì	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Sì	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Panini 80 g</b>		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Pane in cassetta 500 g</b>		Sì	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Pane</b>		Sì	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Pizze surgelate</b>		Sì	250	10 - 20	2 
		Sì	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Torte salate</b> (torte di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
		Sì	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Voulevant / Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	190 - 200	20 - 30	2 
		Sì	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati</b>		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Agnello / Vitello / Manzo 1 kg</b>		Sì	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Arrosto di maiale con cotenna 2 kg</b>		Sì	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg</b>		Sì	200 - 230	50 - 100	2 

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	180 - 200	150 - 200	2 
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2 
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5 
Filetti / tranci di pesce		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	200	60 - 90 **	3 
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Verdure gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ****	4  1 
Carne & Patate		Sì	190- 200	45 - 100 ****	4  1 
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ****	4  2 

\* Girare il cibo a metà cottura.

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

\*\*\* Invertire i livelli a metà cottura.

\*\*\*\* La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza. Invertire i livelli a due terzi della cottura (se necessario).

ACCESSORI					
	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua

FUNZIONI				
	Statico	Grill	Gratin	Ventilato

## CONSIGLI UTILI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

### COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Ventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

## PULIZIA E MANUTENZIONE



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

**Non usare pulitrici a getto di vapore.**

**Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.**

**Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.**


### SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti entra inavvertitamente in contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire immediatamente con un panno in microfibra umido.

### SUPERFICI INTERNE

• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, passare un panno o una spugna a forno freddo.

Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

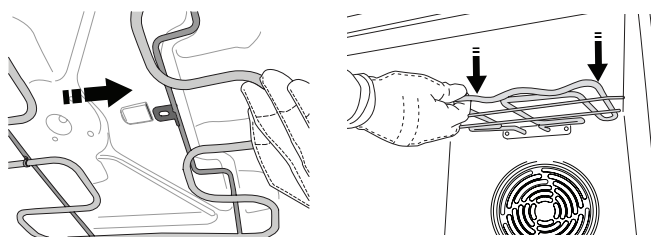
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta 
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

### ACCESSORI

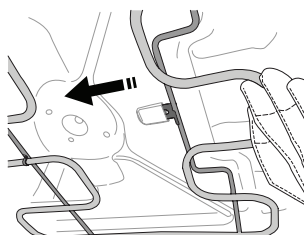
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

### ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

**1.** Estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.



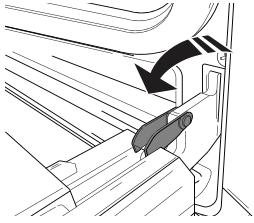
**2.** Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.



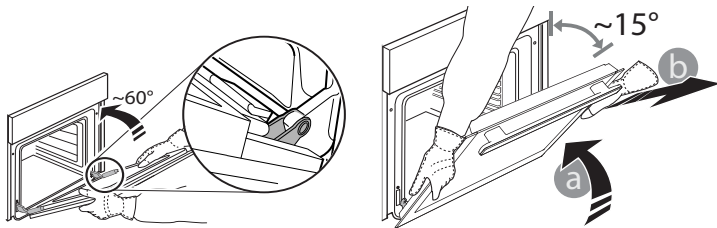
\* Disponibile solo su alcuni modelli

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

**1.** Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**4.** Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

**5.** Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

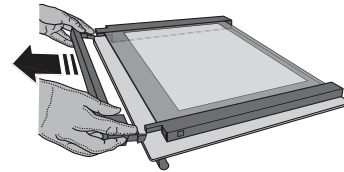
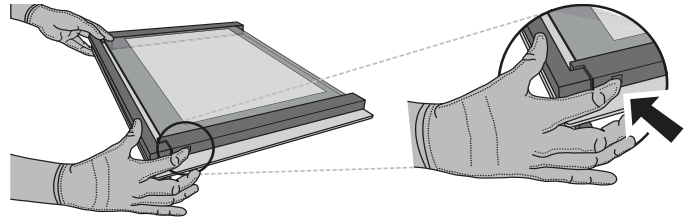
## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada. Ricollegare il forno alla rete elettrica. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

Note: usare solo lampadine alogene da 25 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

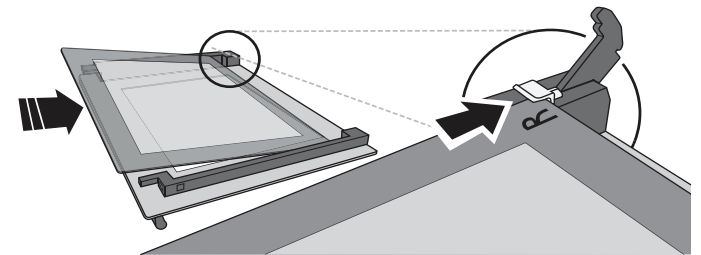
## PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

**1.** Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



**2.** Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

**3.** Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



**4.** Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Per maggiori informazioni, scaricare  
le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

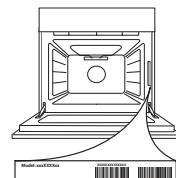
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1.



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

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





اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

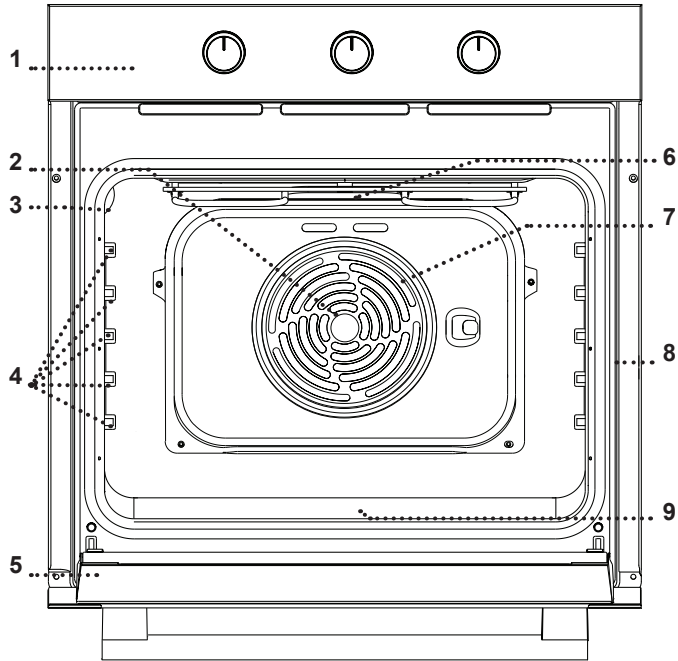


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

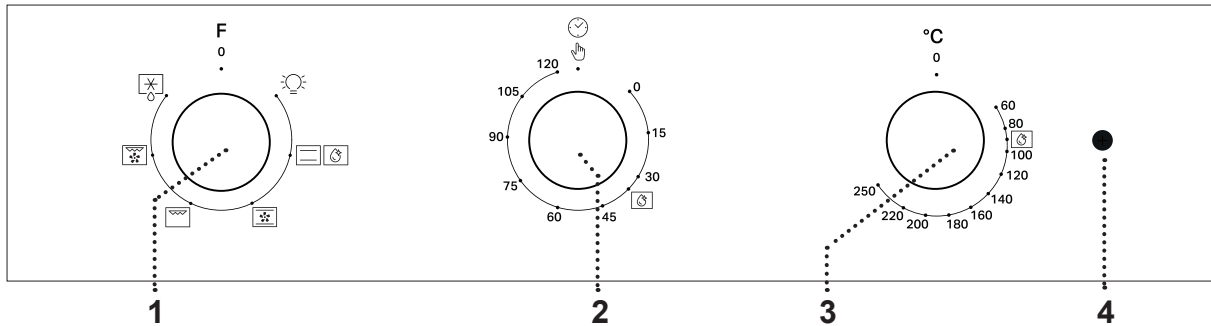


## وصف المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. مصباح
4. مجاري الرف (المستوى مميز على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
8. لوحة التمييز (لا تخلصها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



## لوحة التحكم



4. لمبة دايدو الترموستات / الإحماء  
تضيء أثناء عملية التسخين. تنطفئ بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.

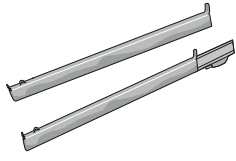
2. مقبض ضبط الوقت  
يستخدم كمقياتي.  
لا يقوم بتفعيل أو قطع الطهي.

3. مفتاح ترموستات  
أدره لاختيار درجة الحرارة المرغوبة، مع تفعيل الوظيفة المختارة.

1. مفتاح الاختيار  
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة.  
أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

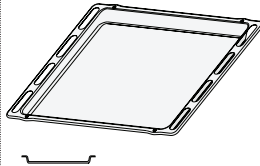
يرجى ملاحظة: قد يختلف نوع المفتاح عن نوع الموديل. إذا كانت المفاتيح يتم تفعيلها بالضغط، اضغط لأسفل على منتصف المفتاح لتحريره من موضع تثبيته.  
يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية.

### المجاري المنزقة \*



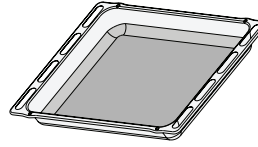
لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

### صينية الخبيز \*



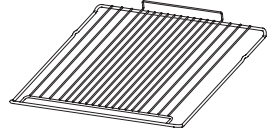
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

### صينية تجميع القطرات \*



تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

### الشبكة السلكية



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

\* متاحة في بعض الموديلات فقط  
قد يختلف عدد الكماليات تبعا للطراز الذي اشترينته.  
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

### استخدام الكماليات

بالنسبة للكماليات الأخرى مثل صينية الخبيز فيتم إدخالها أفقيا لجعلها تنزلق على امتداد المجاري الدليلية للرف.  
يمكن إزالة المجاري الدليلية للرف لتسهيل تنظيف الفرن: اسحبها لتحريرها من مواضع تثبيتها.

أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلا لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجها لأعلى) في الأسفل أولاً. ثم قم بتحريكها على امتداد مجاري الرف إلى أبعد قدر ممكن.

### الشواية



لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية الخبيز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من مياه الشرب.

### غراتان



شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية الخبيز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

### إذابة التجمد



لإذابة التجمد عن الطعام بشكل أسرع.

### الإيقاف



لإيقاف الفرن.

### الإضاءة



لإضاءة المصباح في الحيز.

### تقليدي



لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. يوصى بوضع الطعام بالمستوى الثاني.

### SMART CLEAN



يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة لتفعيل وظيفة التنظيف "Smart Clean"، اسكب 100-120 مل من ماء الشرب في قاع الفرن ثم أدر جميع المفاتيح الثلاثة (مفتاح الاختيار، مفتاح الميقاتي، مفتاح الترموستات) إلى الأيقونة [5].

### الخبيز بالتوزيع الحراري



لطهي اللحم أو إعداد الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد.

## استخدام الجهاز لأول مرة

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. أزل أي قطعة حماية من الورق المقوى أو من الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج أي ملحقات من داخله.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. أزل أي قطعة حماية من الورق المقوى أو من الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج أي ملحقات من داخله.

## الاستخدام اليومي

### 1. اختيار وظيفة

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

### 2. تفعيل الوظيفة

يدوي  
أدر مفتاح الاختيار إلى الوظيفة المرغوبة. يضيء مصباح الفرن. أدر مفتاح الترموستات في اتجاه حركة عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المرغوبة.

في نهاية الطهي، أوقف الفرن، أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى 0.

### SMART CLEAN


لتفعيل وظيفة التنظيف "Smart Clean"، اسكب 100 - 120 مل من ماء الشرب في قاع الفرن ثم أدر جميع المفاتيح الثلاثة (مفتاح الاختيار، مفتاح الميقاتي، مفتاح الترموستات) إلى الأيقونة . سيتم تفعيل الوظيفة أوتوماتيكياً وتكون مدتها 35'.


### 3. الإحماء

بمجرد تفعيل الوظيفة تضيء لمبة دايمود الترموستات للإشارة أن فترة الإحماء قد بدأت. في نهاية هذه العملية تنطفئ لمبة دايمود الترموستات للإشارة إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وأبدأ الطهي.

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









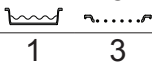

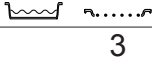









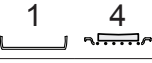

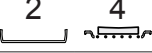



### 4. ضبط الميقاتي

يمكن استخدام مفتاح الميقاتي لضبط مدة طهي تتراوح من دقيقة واحدة إلى 120 دقيقة. لضبط مدة الطهي، فبعد اختيار وظيفة الطهي المرغوبة أدر المفتاح يمينا في اتجاه حركة عقارب الساعة ثم أدره مرة أخرى في الاتجاه العكسي لضبط مدة الطهي المرغوبة. بعد انتهاء مدة الطهي المضبوطة، ينطفئ الفرن ويبقى مفتاح الاختيار على الوضع 0 لاستخدام الفرن على الوضع اليدوي، مثلاً دون ضبط مدة الطهي، تأكد من إعادة مفتاح الميقاتي إلى الرمز .

هام: عندما يكون مفتاح الميقاتي على الوضع 0، فلا يتم تشغيل الفرن. لتشغيل الفرن، اضبط المفتاح على الرمز  أو قم بضبط مدة طهي.

# جدول الطهي

المستوى والكماليات	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	المسبق السريع	الوظيفة	الوصفة
2 مستوى	30 - 90	150 - 170	نعم	☼	كيك مخمر
1 4 مستوى	30 - 90 ***	150 - 170	نعم	☼	
2 مستوى	35 - 90	160 - 200	نعم	☼	كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
2 4 مستوى	35 - 90 ***	160 - 200	نعم	☼	
3 / 2 مستوى	15 - 35	160 - 180	نعم	☼	البسكويت/تارت الفواكه الصغير
2 4 مستوى	20 - 40 ***	150 - 170	نعم	☼	
2 مستوى	40 - 60	180 - 200	نعم	☼	معجنات الشو
2 4 مستوى	35 - 50 ***	170 - 190	نعم	☼	
2 مستوى	150 - 200	90	نعم	☼	الميرنجز
2 4 مستوى	140 - 200 ***	90	نعم	☼	
2 / 1 مستوى	10 - 25	220 - 250	نعم	☼	بيتزا/خبز الفوكاشيا
2 4 مستوى	15 - 30 ***	200 - 240	نعم	☼	
2 مستوى	30 - 45	180 - 200	نعم	☼	رغيف خبز صغير 80 جم
2 / 1 مستوى	50 - 70	180	نعم	☼	رغيف خبز 500 جم
2 4 مستوى	30 - 80 ***	180 - 200	نعم	☼	الخبز
2 مستوى	10 - 20	250	نعم	☼	البيتزا المجمدة
2 4 مستوى	10 - 20 ***	250	نعم	☼	
2 مستوى	30 - 45	180 - 200	نعم	☼	كعك متبل (فطيرة بالخضروات، كيشي)
2 4 مستوى	40 - 60 ***	170 - 200	نعم	☼	
2 مستوى	20 - 30	190 - 200	نعم	☼	مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري
2 4 مستوى	15 - 40 ***	180 - 190	نعم	☼	
2 مستوى	45 - 65	190 - 200	نعم	☼	لازانيا / معكرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكه
2 مستوى	80 - 110	190 - 200	نعم	☼	لحم ضأن / لحم بتلو / لحم بقري 1 كجم
2 مستوى	50 - 100	200 - 230	نعم	☼	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
2 مستوى	150 - 200	180 - 200	نعم	☼	ديك رومي/أوز 3 كجم






المستوى والكماليات	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	المسبق السريع	الوظيفة	الوصفة
2 	30 - 45	170 - 190	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 0,5 كجم (فيليه، سمكة كاملة)
2 	50 - 70	180 - 200	نعم		خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)
5 	2 - 6	250	'5		خبز محمص
3 4 	15 - 30 *	250	'5		سمك فيليه/شرائح
4 5 	15 - 30 *	250	'5		السجق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش"/شطانر البيف برجر
1 3 	60 - 80 **	200 - 220	-		روست الدجاج 1-1,3 كجم
3 	35 - 50 **	200	-		لحم بقري نيء 1 كجم
3 	60 - 90 **	200	-		فخذ ضأن/زند
3 	35 - 55 **	200 - 220	-		بطاطس محمرة
3 	25 - 55	200 - 220	-		جراتان الخضروات
1 4 	50 - 100 ****	200	نعم		اللازانيا واللحم
1 4 	45 - 100 ****	190- 200	نعم		اللحم والبطاطس
2 4 	30 - 50 ****	180	نعم		الأسماك والخضروات





\* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

\*\* اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

\*\*\* قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي.

\*\*\*\* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي. التبديل الرفوف اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم.

الملحقات					
	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	طبق الخبز على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية

الوظائف				
	الخبز بالتوزيع الحراري	جراتان	شواية	تقليدي

## طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

تتيح وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري" طهي أنواع متعددة من الأطعمة (مثل السمك والخضروات) وذلك على أرفف مختلفة في نفس الوقت. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واطرك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

## كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة) درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

## التنظيف والصيانة

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.

استخدم قفازات واقية أثناء جميع الخطوات.

قم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد.

افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.


## الأسطح الخارجية

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

## الأسطح الداخلية

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

قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.

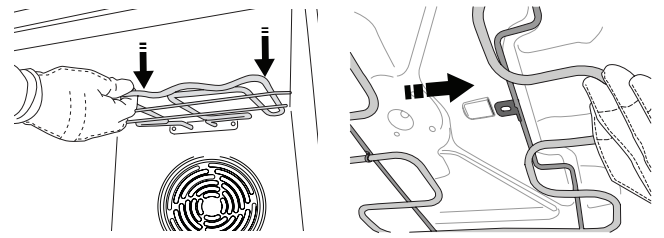
- يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية 
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- كما يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية لغرض تنظيف الغطاء العلوي للفرن.

## الملحقات

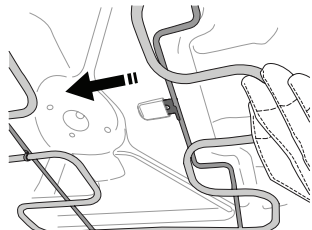
انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.

## خفض عنصر التسخين العلوي

1. أخرج عنصر التسخين من موضع تثبيته ثم قم بخفضه.

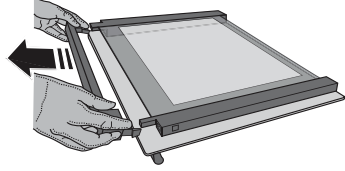
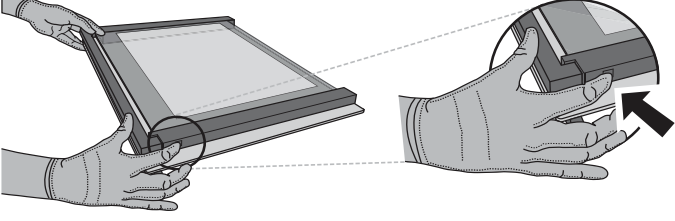


2. لإعادة تركيب عنصر التسخين في موضعه ارفعه واجذبه باتجاهك بعض الشيء وتأكد أن اللسان مستقراً في موضع التثبيت المناسب.



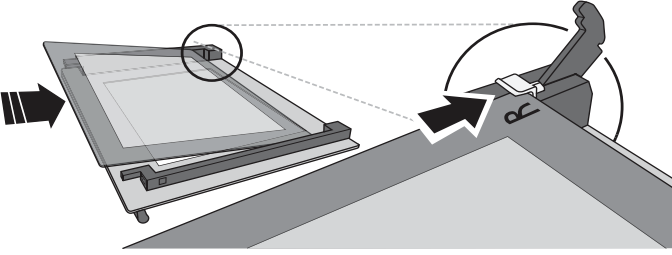
## تنظيف زجاج الباب

1. بعد خلع الباب وإسناده على سطح طري بينما المقبض متجه إلى أسفل، اضغط على مشبكي التثبيت في نفس الوقت، وأدخل الحافة العلوية للباب بجذبها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

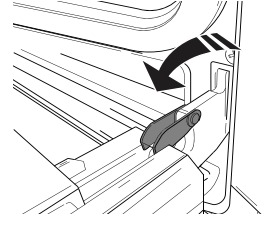
3. لإعادة تركيب الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تحقق من إمكانية مشاهدة الحرف "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أنزله في موضعه.



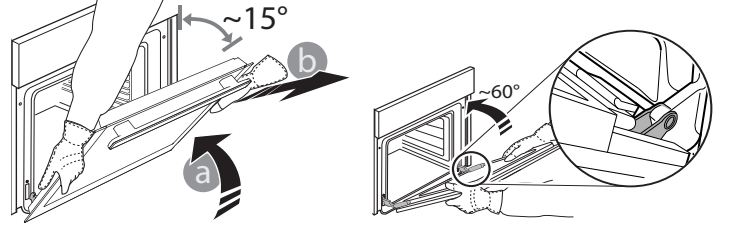
4. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوت كليك إلى الوضع الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

## خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر الإمكان. أحكم مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض. اخلع الباب ببساطة بمواصلة غلقه مع سحبه إلى أعلى (a) في نفس الوقت إلى أن يتم تحريره من مرتكزاته (b).



ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب وافتحه تماماً. قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. إذا كان الأمر غير ذلك أعد الخطوات المذكورة أعلاه.

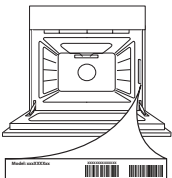
## استبدال المصباح

افصل الفرن عن مصدر الكهرباء، وقم بفك غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 25 واط/230 ~ فلت من نوع G9، T300. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل. تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

▼ قم بتنزيل دليل العناية والاستخدام الكامل من docs.whirlpool.eu للاطلاع على جدول الوصفات المختبرة، المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقاً للمواصفة IEC 60350-1.



يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu
- استخدام كود الاستجابة السريع QR
- وكبديل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.







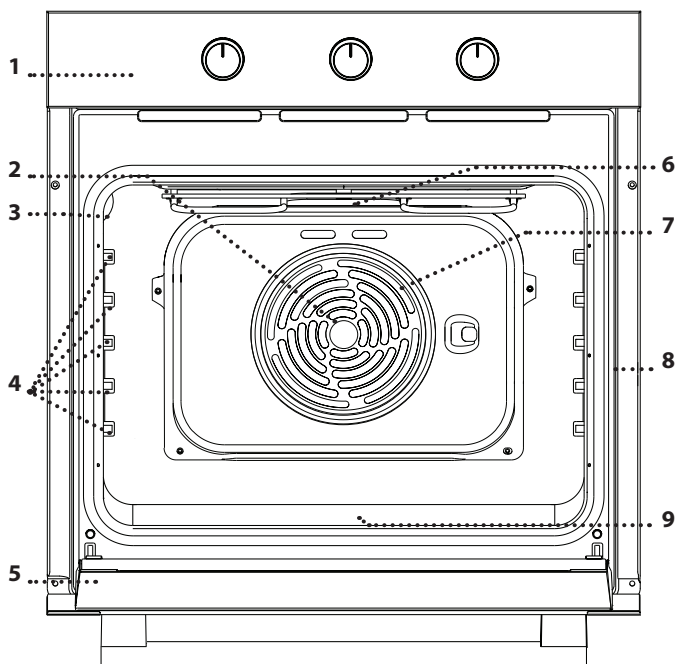
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



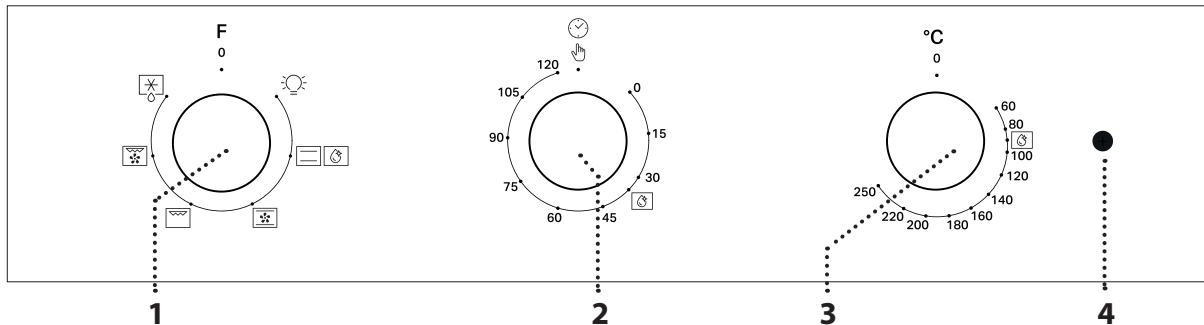
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

# DESCRIPTION DU PRODUIT



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

## PANNEAU DE COMMANDES



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

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

### 2. BOUTON MINUTEUR

Utile comme minuterie. N'arrête pas et n'interrompt pas la cuisson.

### 3. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

### 4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

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

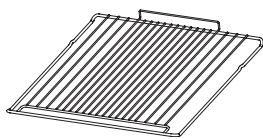
Remarque : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

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

# ACCESSOIRES

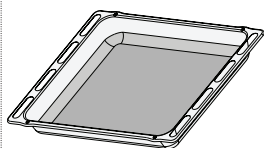
Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## GRILLE MÉTALLIQUE



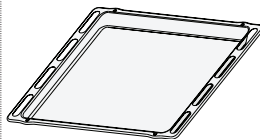
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

## LÈCHEFRITE\*



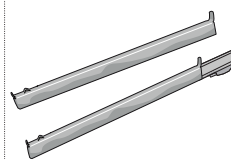
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## 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 d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

## UTILISER LES 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 le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

Les supports de grille peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage du four : tirez pour les enlever de leurs appuis.

# FONCTIONS

Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## ARRÊT

Pour éteindre le four.


## ÉCLAIRAGE

Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

## CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé de placer les aliments sur le 2e niveau.

## SMART CLEAN

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

## CONVECTION FORCÉE

Pour la cuisson de la viande ou les gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau.

## 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 plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

## GRATIN

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

## DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement.

# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlever l'éventuel carton de protection ou film transparent du four et enlever les éventuels accessoires de l'intérieur.

Chauffer le four à 250 °C pendant environ une heure, idéalement en utilisant la fonction « Convection naturelle ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

## USAGE QUOTIDIEN

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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


### 2. ACTIVER UNE FONCTION

#### MANUEL

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume. Tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire jusqu'à la température requise.

À la fin de la cuisson, pour couper le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* sur **0**.

#### SMART CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100- 120 ml d'eau potable dans le fond du four, et tournez tous les boutons (bouton de sélection, bouton de minuterie, bouton de thermostat) sur l'icône . La fonction s'activera automatiquement et sa durée est de 35'.


### 3. PRÉCHAUFFAGE


Une fois la fonction lancée, le voyant du thermostat s'allume pour vous indiquer que le préchauffage est en cours.

À la fin de ce processus, le thermostat à LED s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

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

### 4. RÉGLER LA MINUTERIE

Le bouton du minuteur peut être utilisé pour définir un temps de cuisson entre 1 et 120 minutes. Pour définir le temps de cuisson, après avoir sélectionné la fonction de cuisson souhaitée, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre d'un tour puis tournez-le à nouveau dans le sens inverse sur le temps de cuisson souhaité. À la fin du temps de cuisson établi, le four s'éteint et le sélecteur reste positionné sur **0**. Pour utiliser le four en mode manuel, à savoir sans régler un temps de cuisson, assurez-vous que le bouton de la minuterie est tourné sur le symbole .

**IMPORTANT** : lorsque le bouton de minuterie est positionné sur **0** le four ne s'allume pas. Pour allumer le four, réglez le bouton sur le symbole  ou réglez un temps de cuisson.

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
<b>Gâteaux à pâte levée</b>		Oui	150 - 170	30 - 90	2 
		Oui	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
<b>Gâteau fourré</b> (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2 
		Oui	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
<b>Biscuits/tartelettes</b>		Oui	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Oui	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
<b>Chouquettes</b>		Oui	180 - 200	40 - 60	2 
		Oui	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
<b>Meringues</b>		Oui	90	150 - 200	2 
		Oui	90	140 - 200 ***	4 2  
<b>Pizza/Focaccia</b>		Oui	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Oui	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
<b>Pain</b> (80 kg)		Oui	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Pain</b> 500 g		Oui	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Pain</b>		Oui	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
<b>Pizzas surgelées</b>		Oui	250	10 - 20	2 
		Oui	250	10 - 20 ***	4 2  
<b>Quiches et tartes salés</b> (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	30 - 45	2 
		Oui	170 - 200	40 - 60 ***	4 2  
<b>Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée</b>		Oui	190 - 200	20 - 30	2 
		Oui	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
<b>Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes</b>		Oui	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Agneau / veau / bœuf / viande</b> 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Poulet/lapin/canard</b> 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Dinde/oie</b> 3 kg		Oui	180 - 200	150 - 200	2 

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
<b>Poisson au four/en papillote</b> 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Légumes farcis</b> (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Pain grillé</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Filets/tranches de poisson</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3 
<b>Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4 
<b>Poulet rôti</b> 1 - 1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1 
<b>Rôti de bœuf saignant</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Gigot d'agneau/jarret</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Pom. terre rôties</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Gratin de légumes</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Lasagnes &amp; viande</b>		Oui	200	50 - 100 ****	4 1 
<b>Viandes et pommes de terre</b>		Oui	190 - 200	45 - 100 ****	4 1 
<b>Poisson et légumes</b>		Oui	180	30 - 50 ****	4 2 

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

\*\*\* Changez les niveaux à la mi-cuisson.

\*\*\*\* Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles. Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson / lèchefrite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèchefrite / Plaque de cuisson	Lèchefrite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau
FONCTIONS	Convection naturelle	Gril	Gratin	Cuisson par convection	

# CONSEILS UTILES

 Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

## CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Convection forcée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

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

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

**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.**

### SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibrilles 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.

Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

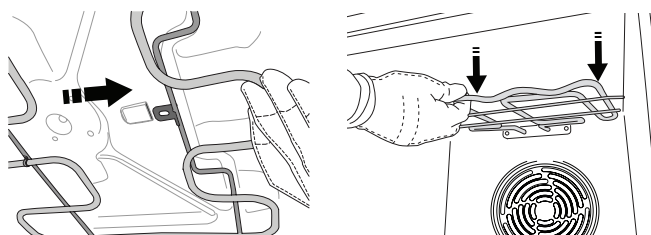
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre 
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

### ACCESSOIRES

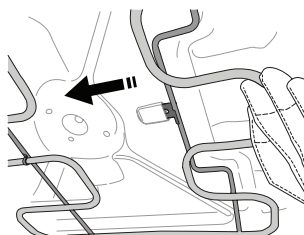
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

### ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

**1.** Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.



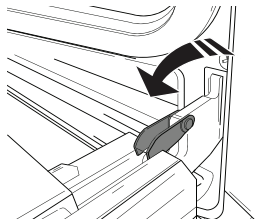
**2.** Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.



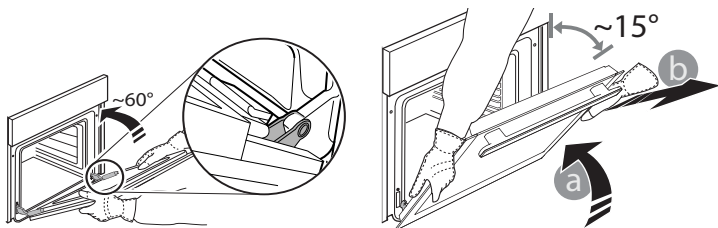
\* Disponible sur certains modèles seulement

## 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 de côté, l'appuyant sur une surface souple.

**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.

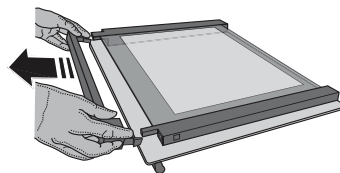
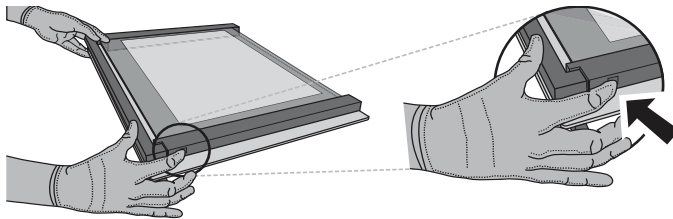
## REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Débranchez le four de l'alimentation, dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle. Rebranchez le four à l'alimentation électrique. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

Remarque : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 25 W/230 ~ V, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

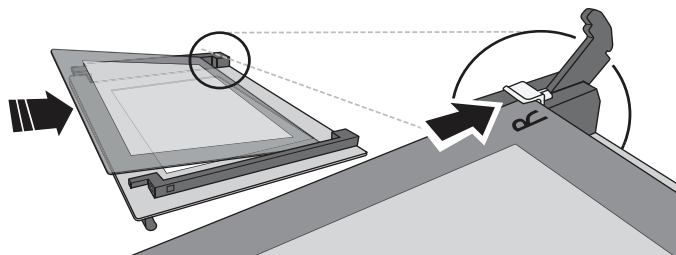
## NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

**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.** Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible 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.



**4.** Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

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.

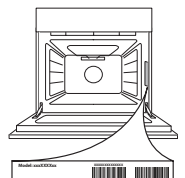


▼ Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.



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

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





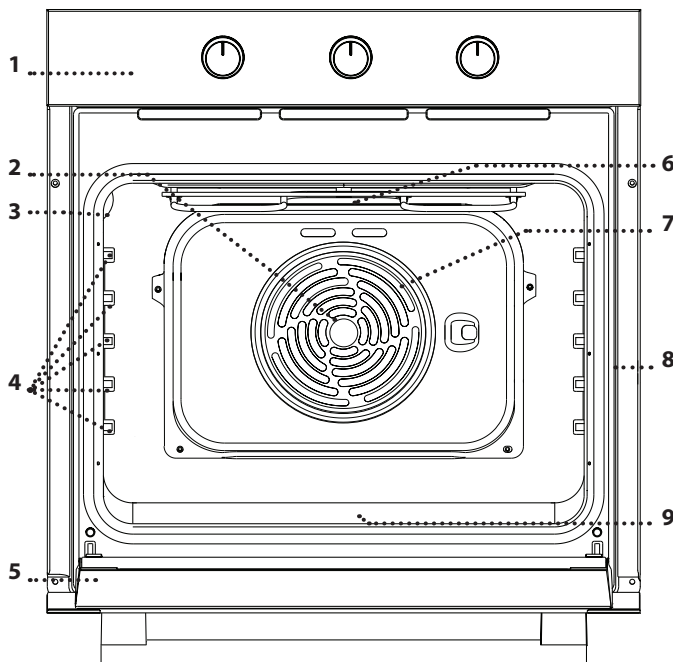


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



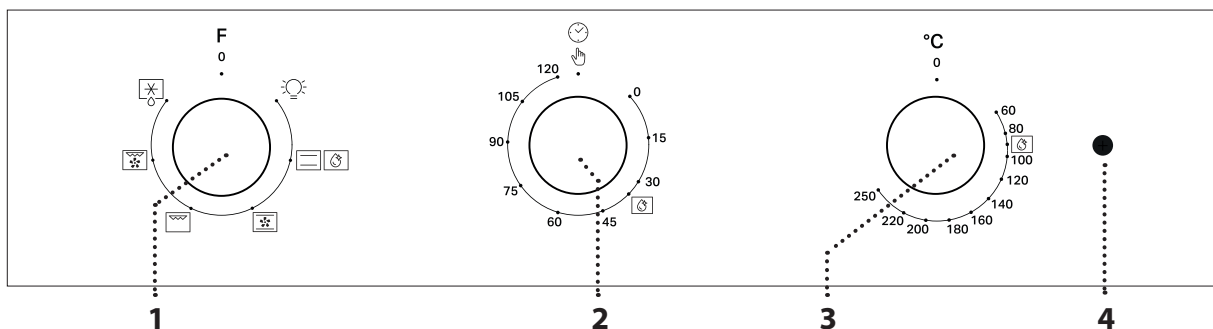
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. TIMER KNOB

Useful as a timer. Does not activate or interrupt cooking.

### 3. THERMOSTAT KNOB

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

### 4. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

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

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.

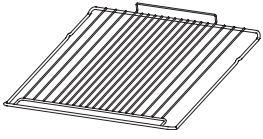
Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

# ACCESSORIES



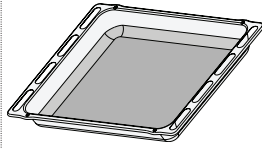
Download the Use and Care Guide from [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for more information

## WIRE SHELF



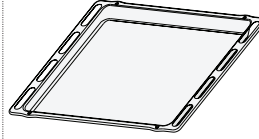
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY \*



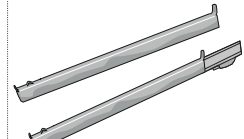
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

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

## USING THE ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides. The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.

# FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for more information



## OFF

For switching off the oven.



## LIGHT

For switching on the light in the compartment.



## CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only. It is advisable to place food on 2nd level.



## SMART CLEAN

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 all the 3 knobs (selection knob, timer knob, thermostat knob) to icon.



## CONVECTION BAKE

For cooking meat or baking cakes with juicy fillings on a single shelf.



## GRILL

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



## GRATIN

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



## DEFROSTING

For defrosting food more quickly.

---

# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

---

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, preferably using the “Convection Bake” function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

---

## DAILY USE

---

### 1. SELECT A FUNCTION

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

### 2. ACTIVATE A FUNCTION


#### MANUAL

Turn the selector knob to the required function. The oven light switches on.

Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.

At the end of cooking, to switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to **0**.

#### SMART CLEAN

To activate the “Smart Clean” cleaning function, pour 100 - 120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn all the 3 knobs (selection knob, timer knob, thermostat knob) to  icon.

The function will activate automatically and its duration is 35'.


### 3. PREHEATING


Once the function has been activated, the LED hermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.





























































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

































### 4. SETTING THE TIMER

The timer knob can be used to set a cooking time of between 1 and 120 minutes. To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the set cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at **0**. To use the oven in manual mode, i.e. without setting a cooking time, be sure that the timer knob is turned to the .

**IMPORTANT:** when the timer knob is positioned at **0** the oven will not switch on. To switch the oven on, set the knob to  symbol or set a cooking time.

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
<b>Filled cake</b> (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
<b>Biscuits/tartlets</b>		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Yes	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
<b>Choux buns</b>		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
		Yes	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
<b>Meringues</b>		Yes	90	150 - 200	2 
		Yes	90	140 - 200 ***	4 2  
<b>Pizza / Focaccia</b>		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Yes	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
<b>Small bread</b> 80g		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Bread loaf</b> 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Bread</b>		Yes	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
<b>Frozen pizzas</b>		Yes	250	10 - 20	2 
		Yes	250	10 - 20 ***	4 2  
<b>Salty cakes</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
		Yes	170 - 200	40 - 60 ***	4 2  
<b>Vols-au-vents / puff pastry crackers</b>		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
		Yes	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
<b>Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans</b>		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Lamb / veal / beef / meat</b> 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Chicken/rabbit/duck</b> 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Turkey / goose</b> 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	2 






RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Baked fish/en papillote</b> 0,5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Stuffed vegetables</b> (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Toasted bread</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Fish fillets/slices</b>		5'	250	15 - 30 *	4  3 
<b>Sausages/kebabs/ spare ribs/hamburgers</b>		5'	250	15 - 30 *	5  4 
<b>Roast chicken</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
<b>Roast beef rare</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Leg of lamb/knuckle</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Roast potatoes</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Vegetable gratin</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Lasagne and meat</b>		Yes	200	50 - 100 ****	4  1 
<b>Meat and potatoes</b>		Yes	190 - 200	45 - 100 ****	4  1 
<b>Fish and vegetables</b>		Yes	180	30 - 50 ****	4  2 

\* Turn food halfway through cooking.

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

\*\*\* Switch levels halfway through cooking.

\*\*\*\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference. Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary.

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	Grill	Gratin	Convection Bake

## USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for more information

### HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

### COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Convection Bake" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

## CLEANING AND MAINTENANCE



Download the Use and Care Guide from [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for more information

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

**Carry out the required operations with the oven cold.**

**Disconnect the appliance from the power supply.**

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

### 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.

Activate the "Smart clean" function for optimum cleaning of internal surfaces.

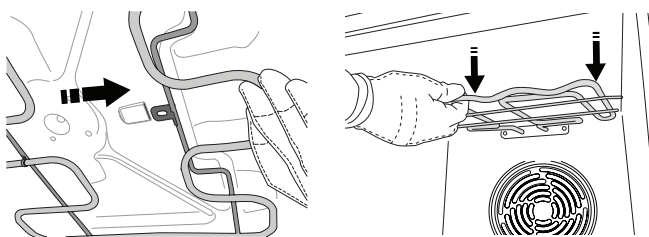
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

### ACCESSORIES

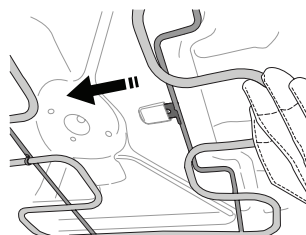
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

### LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

**1.** Extract the heating element from its seating, then lower it.



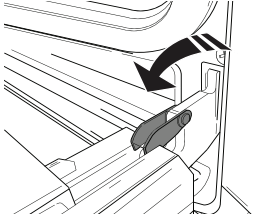
**2.** To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.



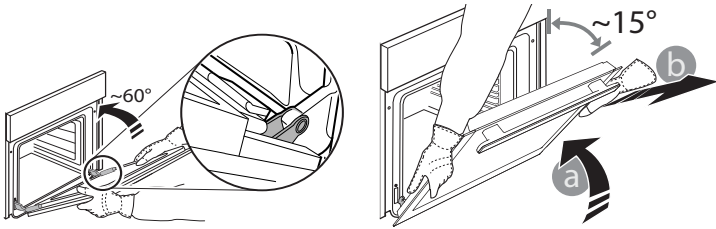
\* Available only on certain models

## 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.

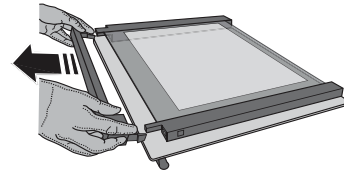
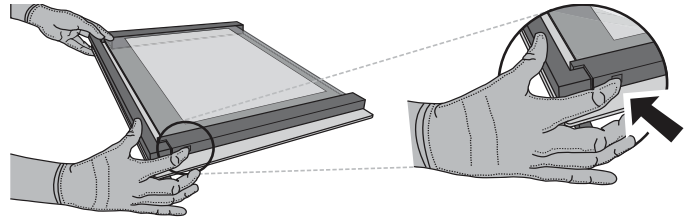
## REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light. Reconnect the oven to the power supply. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

Please note: Only use 25W/230 ~ V, G9 type, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. Light bulbs are available from our After-sales Service.

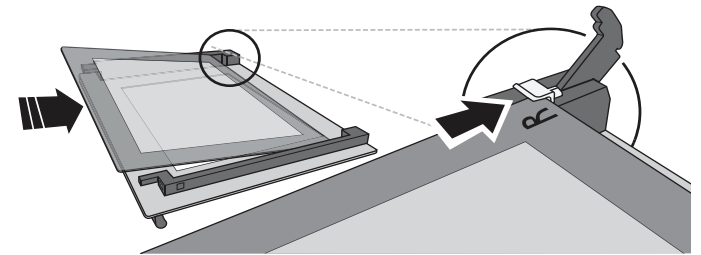
## CLEANING OF DOOR GLASSES

**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.** To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



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

# TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	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.

▼ Download the Use and Care Guide from [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.



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

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

