



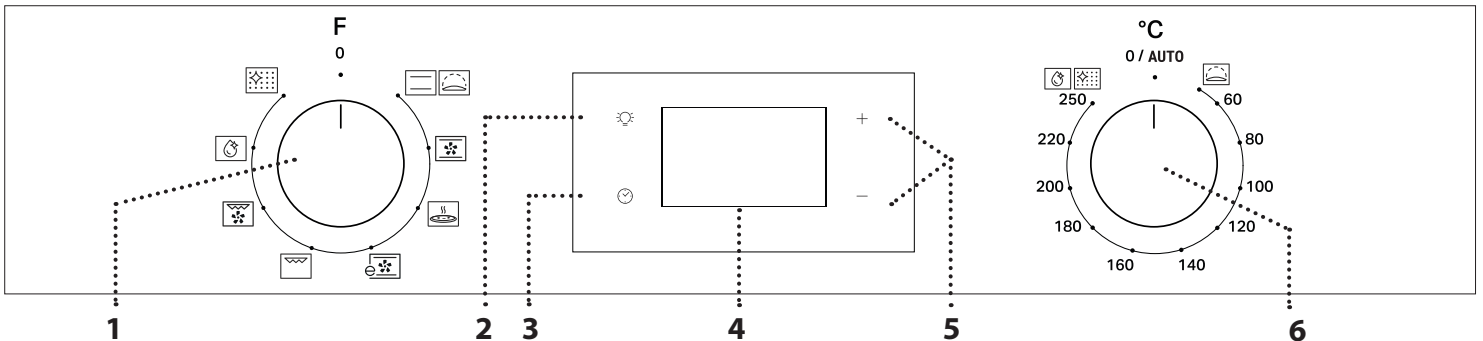
## THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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.


## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. LIGHT

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

### 3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer.

For displaying the time when the oven is off.

### 4. DISPLAY

### 5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

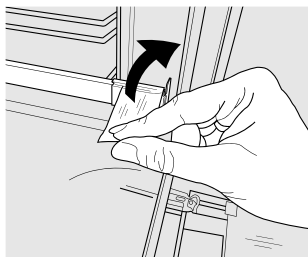
### 6. THERMOSTAT KNOB

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

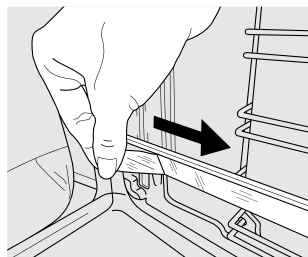
Please note: Type of knobs may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

## SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

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



[a]



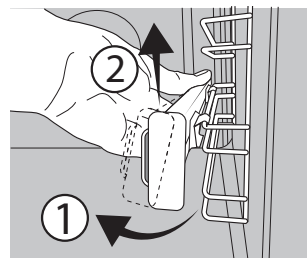
[b]

### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

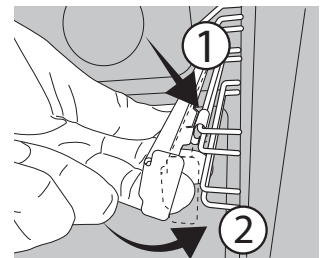
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

### REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



[c]



[d]



### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.



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


## FIRST TIME USE

### 1. SETTING THE TIME

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




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

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


### 2. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3 kW (Hi): To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the selection knob to , then turn it back to 0.

Press and hold **+** and **-** for five seconds immediately afterwards.



Use **+** or **-** to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

## FUNCTIONS & DAILY USE



### CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



### RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively.

Turn the thermostat knob to the icon to activate this function.



### CONVECTION BAKE

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




### PIZZA

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



### ECO CONVECTION BAKE

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.

When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



### GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a DRIP 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.

## 3. HEAT THE OVEN

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

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

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

Please note: It is recommended to ventilate the room after using the appliance for the first time.





### TURBO GRILL

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

### FLEXI CLEAN PACK




### SMARTCLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the "Smart Clean" function, pour 100-120ml of drinking water on the bottom of the oven and only then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. Activate the function when the oven is cold. The position of the icon . Does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.



### AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking splatters using a cycle at very high temperature. To activate this function move thermostat knob to .

The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle.

## 1. SELECT A FUNCTION

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

## 2. ACTIVATE A FUNCTION

### MANUAL

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




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


### RISING

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


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

## 3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

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

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

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

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

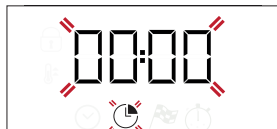
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".


#### 4. PROGRAMMING COOKING

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



##### DURATION

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





Use **+** or **-** to set the cooking time you require, then press  to confirm.


Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

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

##### PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



Use **+** or **-** to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

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

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

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

#### END OF COOKING



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

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


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



#### 5. SETTING THE TIMER

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

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



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

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

#### 6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO


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

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

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function.

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

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

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



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

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4  1
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	150	35 - 45	4  2
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1/2
		Yes	190 - 250	20 - 50	4  2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3

## ACCESSORIES



Wire shelf



Baking dish or cake tin on the wire shelf



Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf



Drip tray / Baking tray

\*\* Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).  
The level is indicated on the wall of the cooking compartment.

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

## TROUBLESHOOTING

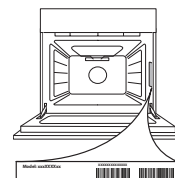
Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F"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

▼ Download the complete Daily Reference Guide from [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for more informations about your product



**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.



# Whirlpool



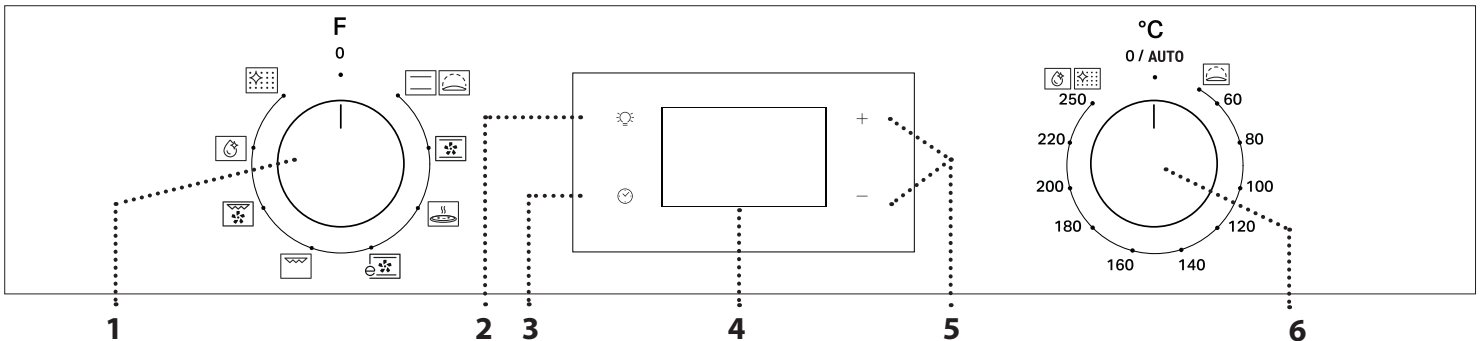
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

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 PANNEAU DE COMMANDE**



**1. BOUTON DE SÉLECTION**

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

**2. LAMPE**

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

**3. RÉGLAGE DE L'HEURE**

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

**4. ÉCRAN**

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

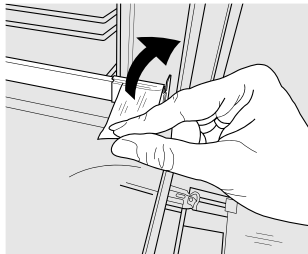
**6. BOUTON THERMOSTAT**

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

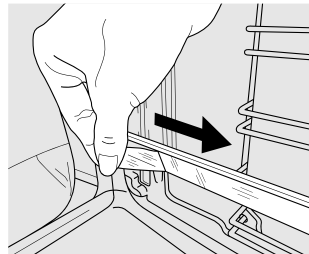
Veuillez noter : Le type de boutons peut varier selon le type de modèle. Si les boutons sont de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

**RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES**

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



[a]



[b]

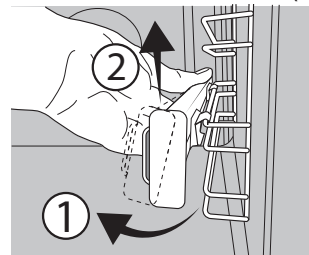
**ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]**

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

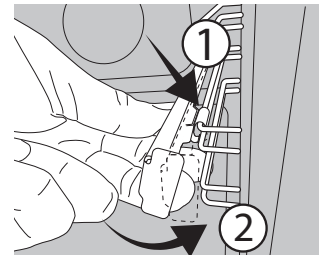
**REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]**

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

inférieurs s'enclenchent (2).



[c]



[d]



**ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE**

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.



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

**PREMIÈRE UTILISATION**

**1. RÉGLAGE DE L'HEURE**

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




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

confirmer.


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

**2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE**

Le four est programmé par défaut pour fonctionner à une puissance supérieure à 3 kW (« Hi ») : Pour utiliser le four à puissance compatible à un réseau électrique domestique inférieur à 2,9 kW (« Lo »), vous devez modifier les réglages. Pour accéder au menu de réglage, tournez le bouton de sélection sur , retournez-le ensuite sur 0.

Appuyez sur **+** ou **-** pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez **+** ou **-** pour modifier le réglage, pressez et maintenez enfoncé  pendant au moins deux secondes pour confirmer.

## FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE



### CONVENTIONNELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



### LEVÉE

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever.

Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour activer cette fonction.



### CUISSON PAR CONVECTION

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




### PIZZA

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



### ÉCO CONVECTION FORCÉE

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

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



### GRIL

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

Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser

## 3. CHAUFFER LE FOUR

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

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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

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





### GRIL TURBO

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une LÈCHEFRITE pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

## FLEXI CLEAN PACK




### SMART CLEAN

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



### NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Pour activer cette fonction, déplacer le bouton du thermostat sur .

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

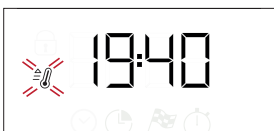
## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le bouton de sélection sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'allume et un signal sonore retentit.

## 2. ACTIVER UNE FONCTION

### MANUEL

Pour démarrer la fonction que vous avez choisie, tournez le bouton de thermostat pour régler la température requise.




Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le **bouton de sélection** ou ajuster la température en tournant le **bouton du thermostat**. La fonction ne démarre pas tant que le **bouton du thermostat** est sur **0 / AUTO**. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.


### LEVÉE

Pour démarrer la fonction « Levée », tournez le **bouton du thermostat** dans la position de Levée (40 deg) et mettez le bouton de fonction en position Convection naturelle ; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrage pas.


Remarque : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

## 3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.

À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

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



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

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


#### 4. PROGRAMMER LA CUISSON

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



##### DURÉE

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





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


Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

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

##### PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



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

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

Veuillez noter : Pour annuler le réglage, couper le four en tournant le bouton de sélection sur **0**.

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

#### FIN DE CUISSON



Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.

Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position **0** pour éteindre le four.


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



#### 5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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

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



Utilisez **+** ou **-** pour régler l'heure désirée et appuyez sur  pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarque : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote, utilisez ensuite **-** pour remettre le temps à « 00:00 ».

#### 6. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO


**Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après le cycle Pyro, jusqu'à ce que la pièce ait fini d'aérer.**

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.

Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.



## TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	2 
		Oui	160	40 - 60	4 1 
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	150	35 - 45	4 2 
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2 
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/ tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2 
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3 
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5 
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**	3 

### ACCESSOIRES



Grille  
métallique



Plaque de cuisson ou  
moule à gâteau sur la  
grille métallique



Plaque de cuisson/lèche-frite ou  
plat de cuisson sur grille  
métallique



Lèche-frite/  
Plaque de  
cuisson

\*\* Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.  
Le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson.

La durée de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage :  
nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de  
régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la  
température requise.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

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

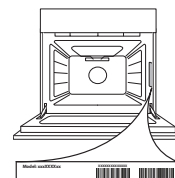


▼ Téléchargez le Guide d'utilisation quotidienne sur [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) pour plus d'informations sur votre produit



**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.



# Whirlpool



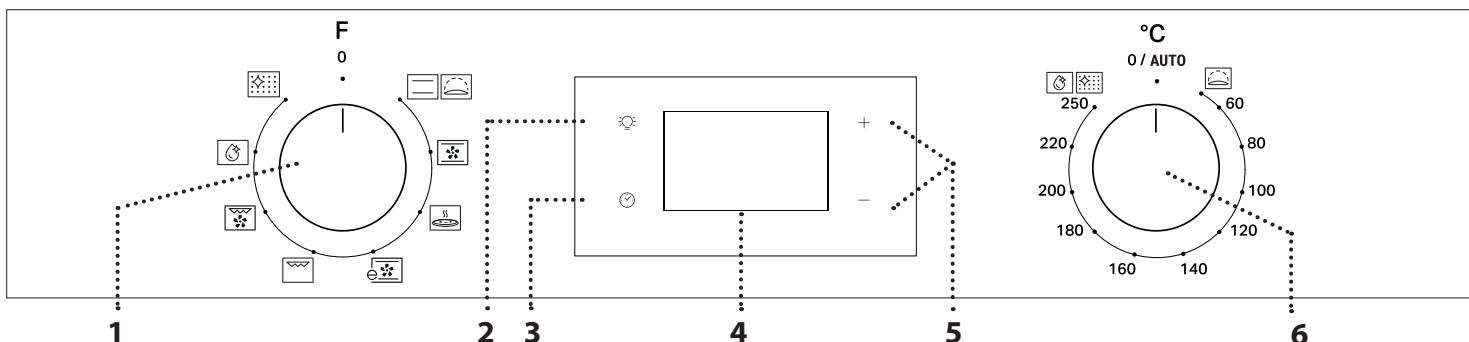
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

Voor een meer volledige assistentie kunt u uw apparaat registreren op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.**

**BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL**



**1. SELECTIEKNOP**

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

**2. LAMP**

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

**3. DE TIJD INSTELLEN**

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

**4. DISPLAY**

**5. REGELKNOPPEN**

Om de bereidingstijd te veranderen.

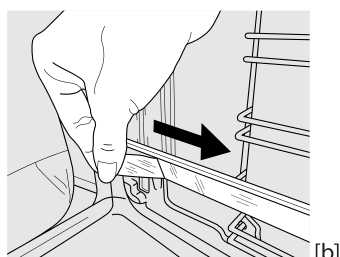
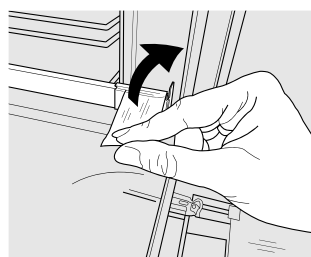
**6. THERMOTAATKNOP**

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

Let op: Het soort knoppen kan verschillen naargelang het model. Bij sommige knoppen moet u op het midden van de knop drukken voordat u de knop kunt draaien.

**SCHUIFROOSTERS EN ROOSTERGELEIDERS**

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

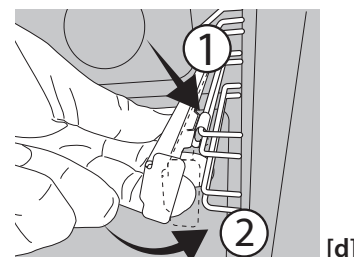
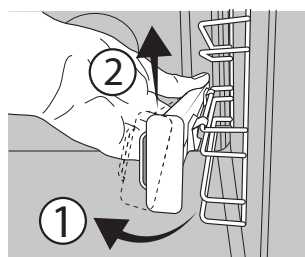


**DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]**

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

**DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]**

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



**DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN**

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

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

**EERSTE GEBRUIK**

**1. DE TIJD INSTELLEN**

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



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

minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

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


**2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN**

Standaard is de oven geprogrammeerd om te werken op een vermogen van meer dan 3 kW (Hi): Om de oven te laten werken aan een vermogen dat compatibel is met een huishoudelijke stroomvoorziening van minder dan 2,9 kW (Lo), dient u de instellingen te wijzigen.

Om het menu voor de wijzigingen te openen, draai de selectieknoop op , en zet hem dan terug op 0

Druk onmiddellijk op **+** en **-** houd vijf seconden ingedrukt.



Gebruik **+** of **-** om de instelling te veranderen, druk vervolgens op  en houd tenminste twee seconden ingedrukt om te bevestigen.

## FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK



### STATISCH

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



### RIJZEN

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



### TURBO HETE LUCHT

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




### PIZZA

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



### ECO CONVECTIEBAKKEN

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

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



### GRILLEN

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

Voor het grillen van vlees raden we aan een OPVANGBAK

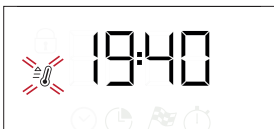
## 1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

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

## 2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

### HANDMATIG

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



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

## 3. DE OVEN VERWARMEN

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

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

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





### TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). We raden we aan een OPVANGBAK 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.

## FLEXI CLEAN PACK




### SNELREINIGEN

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



### AUTOMATISCHE REINIGING - PYRO

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Om deze functie te activeren, zet u de thermostaatknop op .


De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die werkelijk bereikt wordt tijdens de reinigingscyclus.

## RIJZEN

Om de functie "Rijzen" te starten, draait u de **thermostaatknop** naar de stand Rijzen (40 graden) en zet u de **functieknop** op de stand Conventioneel; als de oven ingesteld is op een andere temperatuur, zal de functie niet starten.


Let op: U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

## 3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

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

Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram  op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

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

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

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


#### 4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

##### DUUR

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





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


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

Let op: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken op  tot het pictogram  begint te knipperen op de display, en gebruik dan **-** om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd omvat een voorverwarmingsfase.

##### PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

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



Gebruik **+** of **-** om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op  om te bevestigen.

Activeer de functie door de thermostaatknop te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft gepauzeerd tot hij automatisch start in de tijd die berekend is op basis van de geselecteerde eindtijd van de bereiding.

Let op: Om de instelling te wissen, zet de oven uit door de keuzeknop in de stand **0** te draaien.

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

#### EINDE BEREIDINGSTIJD


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

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


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



#### 5. DE KOOKWEKKER INSTELLEN

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

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



Gebruik **+** of **-** om de tijd te regelen en druk op  om te bevestigen. U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, druk op  tot het pictogram  knippert en gebruik dan **-** om de tijd te resetten op "00:00".

#### 6. FUNCTIE AUTOMATISCHE REINIGING - PYRO

**Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.**

**Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen, totdat de ruimte gelucht is.**


De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt.

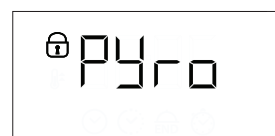
Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken.

Activeer de automatische reiniging als er kalkresten aanwezig zijn.

Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Om de functie automatische reiniging te activeren, draai de selectieknop en de thermostaatknop op het pictogram . De functie wordt automatisch geactiveerd, de deur wordt vergrendeld en het licht in de oven wordt uitgeschakeld: Op het display wordt de resterende tijd tot het einde weergegeven, afgewisseld met "Pyro".



Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

## BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60	4 1 
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	35 - 45	4 2 
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2 
Lasagne/gebakken pasta/ cannelloni/ovenshotels		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5 
Geb. aardappelen		Ja	200 - 210	35 - 55**	3 

ACCESSOIRES



Rooster



Bakvorm of taartvorm  
op het rooster



Bakplaat/Druipplaat of  
ovenschaal op rooster



Opvangbak  
Bakplaat

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

Het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte.

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

## PROBLEEMOPLOSSING

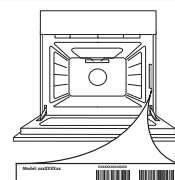
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de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

▼ Download de volledige Snelle referentiegids van [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) voor meer informatie over uw product



**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.



# Whirlpool



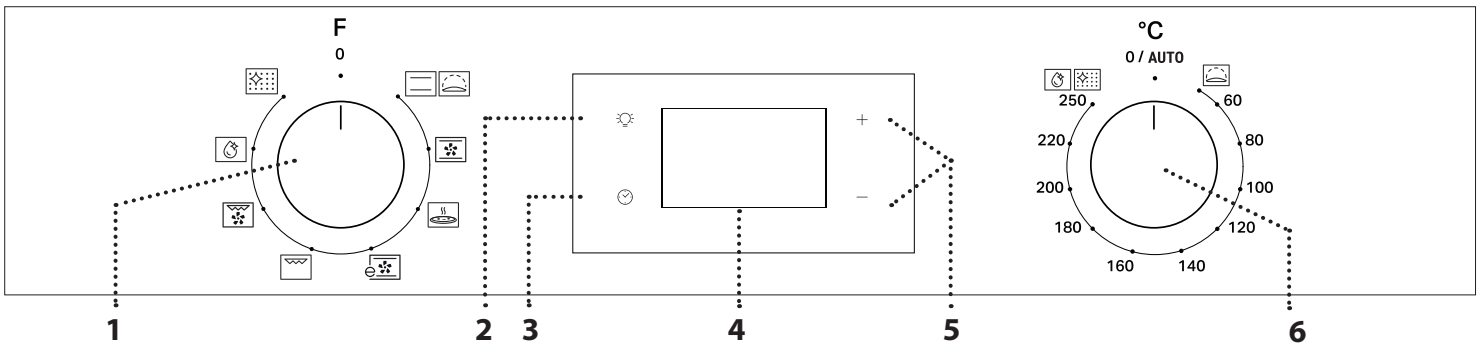
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**



**1. SELECTOR**

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la 0 posición para apagar el horno.

**2. LUZ**

Con el horno encendido, pulse para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

**3. AJUSTE DE LA HORA**

Para acceder a la configuración del tiempo de cocción, el inicio diferido y el temporizador. Para mostrar la hora cuando el horno está apagado.

**4. PANTALLA**

**5. BOTONES DE REGULACIÓN**  
Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

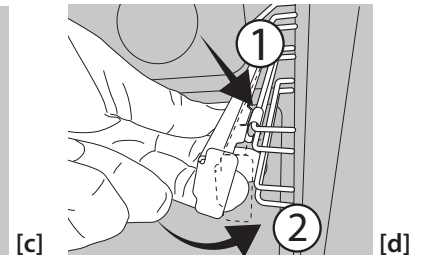
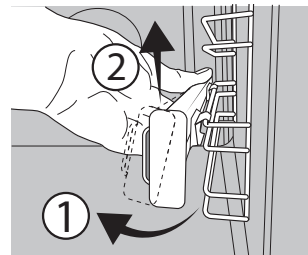
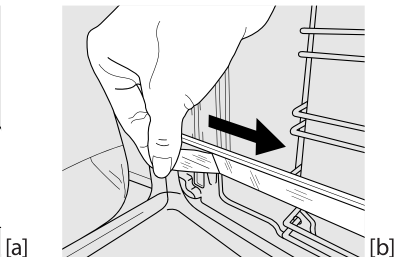
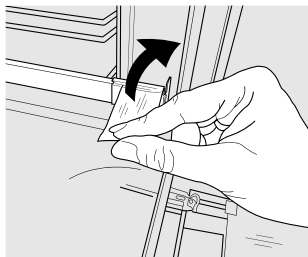
**6. SELECTOR DEL TERMOSTATO**

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

**ESTANTES CORREDEROS Y GUÍAS PARA ESTANTES**

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



**EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]**

Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

**VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]**

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.

**CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES**

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.

2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.

**PRIMER USO**

**1. AJUSTE DE LA HORA**

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse hasta que el icono y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar la hora y pulse para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o - para ajustar los minutos y pulse

para confirmar.

Nota: Si el icono parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

**2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA**


De forma predeterminada, el horno está programado para trabajar con una potencia superior a 3 kW («Hi»): Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica inferior a 2,9 kW («Lo»), deberá cambiar las configuraciones.

Para cambiar el menú, gire al selector a luego vuelva a ponerlo en 0.



Pulse y mantenga pulsado **+** y **-** durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice **+** o **-** para cambiar las configuraciones, luego pulse y mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar..

## FUNCIONES Y USO DIARIO



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.



### FERMENTAR MASA

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Gire el selector del termostato hasta el icono para activar esta función.



### HORNO DE CONVECCIÓN

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.



### PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.



### HORNO DE CONVECCIÓN ECO

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente.

Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .



### PARRILLA

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan.

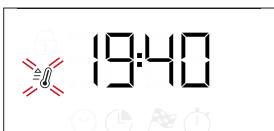
## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el selector hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.

## 2.. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

### MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el selector del termostato hasta la temperatura deseada.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el **selector** o regulando la temperatura con el **selector del termostato**. La función no se iniciará si el **selector del termostato** está en la posición **O / AUTO**. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

### FERMENTAR MASA

Para poner en marcha la función "Rising", gire el **selector del termostato** a posición de subida (40 grados) y ponga el selector de función en Posición convencional; si el horno está

## 3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Nota: Se recomienda ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

Quando ase carne, le recomendamos colocar la GRASERA debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.





### TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la GRASERA para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

## PAQUETE FLEXI CLEAN




### SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y solo entonces gire el selector y el selector del termostato hasta el  icono. Active la función con el horno frío. La posición del icono  no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.



### LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA


Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Para activar esta función, mueva el selector del termostato a .


La posición del icono no se corresponde con la temperatura real alcanzada durante el ciclo de limpieza.

programado con una temperatura diferente, la función no se activará.


Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

## 3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.

Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.



Después de la cocción y con la función desactivada, el icono  puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en "0".


#### 4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de proceder con la cocción programada deberá seleccionar una función.



##### DURACIÓN

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.





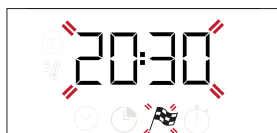
Utilice **+** o **-** para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.

Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use **-** para reconfigurar el tiempo de cocción a "00:00". Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentado.

##### SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual parpaddeen en la pantalla.



Utilice **+** o **-** para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar.

Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: la función permanecerá en pausa hasta que se inicie automáticamente en el tiempo calculado en función de la hora de finalización de la cocción seleccionada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el selector a la posición **0**.

La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

#### FINAL DE COCCIÓN



Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.

Gire el selector para seleccionar una función diferente o póngalo en **0** para apagar el horno.


Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente "END" y el tiempo restante.



#### 5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como un temporizador, ya sea que haya una función activa o que el horno esté apagado.

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice **+** o **-** para configurar la hora y pulse  para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use **-** para reconfigurar el tiempo a "00:00".

#### 6. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

**No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.**


**Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después del ciclo de limpieza pirolítica, hasta que la habitación haya terminado de ventilarse.**

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica.

Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal.

Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el selector y el selector del termostato al icono . La función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo que queda para terminar, alternándolo con la palabra "Limp. Pirolítica".



Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

## TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	40 - 60	4  1
Biscuits / tartaletas		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	150	35 - 45	4  2
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4  2
Lasañas/pasta al horno/canelones/tartas		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55**	3

### ACCESORIOS



Rejilla



Fuente para horno o molde sobre rejilla



Bandeja pastelera / Bandeja de goteo o bandeja para hornear sobre la rejilla



Grasera/ Bandeja de horno

\*\* Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

El nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción.

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentamiento: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

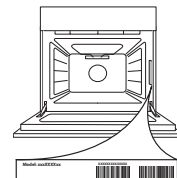
Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F".
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.
Problema: La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

▼ Descargue la Guía de consulta diaria completa en [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) para más información sobre su producto



Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Visitando nuestra página web [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



# Whirlpool



400011630308/B