



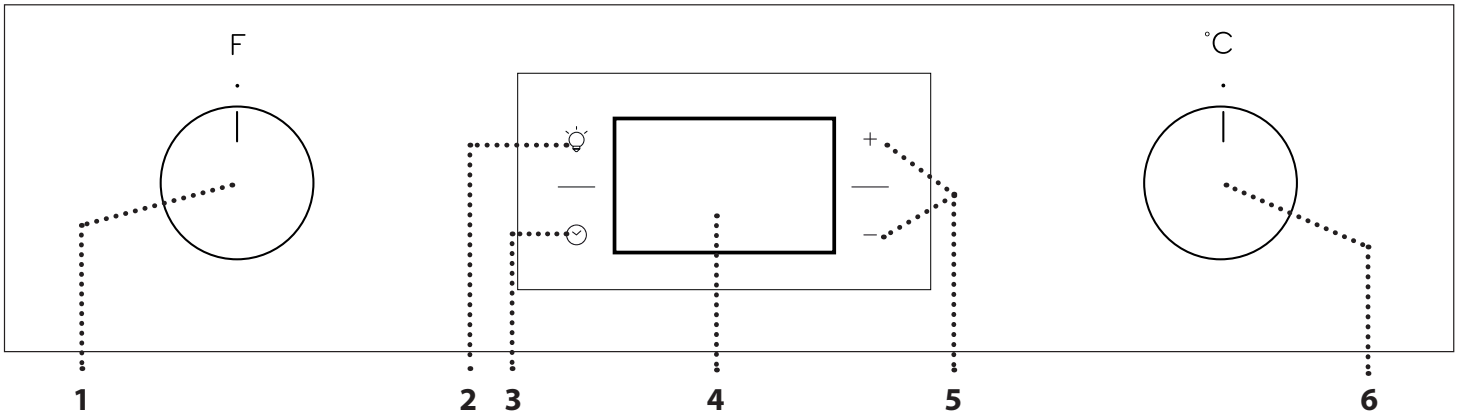
### THANK YOU FOR BUYING A PRIVILEG PRODUCT

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 the **O** 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.

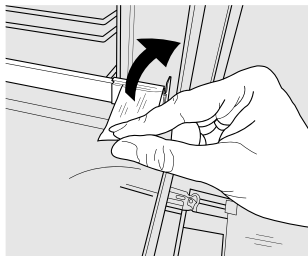
### 6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.  
For "Turn & Go" function keep on .

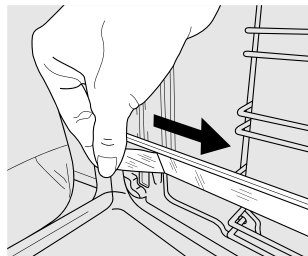
Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

## 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]



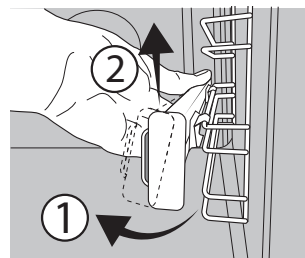
[b]

### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

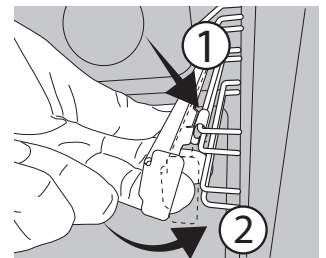
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

### REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



[c]



[d]

### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

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

## FIRST TIME USE

### 1. SETTING THE TIME

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



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


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







### 2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odors 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 odors. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

## FUNCTIONS & DAILY USE



-  **CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only.
-  **MULTILEVEL**  
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.
-  **XL COOKING**  
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.
-  **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.
-  **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 500 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 500 ml of drinking water.

-  **KEEP WARM**  
For keeping just-cooked food hot and crisp.
-  **FREADY COOK**  
All the heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.
-  **ECO FORCED AIR**  
For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .
-  **AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO**  
For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature.
-  **TURN & GO**  
This function automatically selects an ideal temperature and time for baking a wide range of recipes including meat, fish, pasta, sweets and vegetables. Activate the function when the oven is cold.

### 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

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require. To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to  and .

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 is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

### **TURN & GO**

To start the "Turn & Go" function, select the function turning the selection knob on the relevant icon, keeping the thermostat knob on the  /  icon.

To end the cooking, turn the selection knob on "0".

Please note: You can set the cooking end time and timer. To obtain the best cooking results using the "Turn & Go" function, follow the suggested weights for each kind of food in the following table.



Food	Recipe	Weight (kg)
Meat	Roast veal, Roast Beef rare	0.6 - 0.7
	Chicken / Leg of lamb in pieces	1.0 - 1.2
Fish	Salmon fillet / Baked fish (whole)	0.9 - 1.0
	Fish en papillote	0.8 - 1.0
Vegetables	Stuffed vegetables	1.8 - 2.5
	Vegetable pie	1.5 - 2.5
Salty cakes	Quiche lorraine / Flan	1.0 - 1.5
Pasta	Lasagne / Timbale of pasta or rice	1.5 - 2.0
Pastry	Leavened cake / Plum cake	0.9 - 1.2
	Baked apples	1.0 - 1.5
Bread	Bread loaf	0.5 - 0.6
	Baguettes	0.5 - 0.8

### **KEEP WARM**


To start the "Keep Warm" function, turn the thermostat knob to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature (or if the cavity temperature is above 65°C) 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.

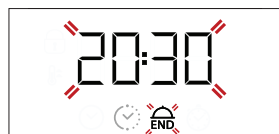
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the




temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Notes: 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 after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

Notes: 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 position "O" 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 (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.**


























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







For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odors 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 

Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	 2
Toasted bread		5'	250	2 - 6	 5
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55 **	 3

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

▼ Download the complete 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.

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	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water
-------------	--	---	--	---	--

## TROUBLESHOOTING

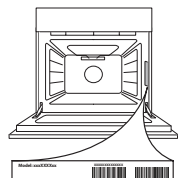
What to do if	Possible reasons	Solutions
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

▼ Download the complete Use and Care 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.



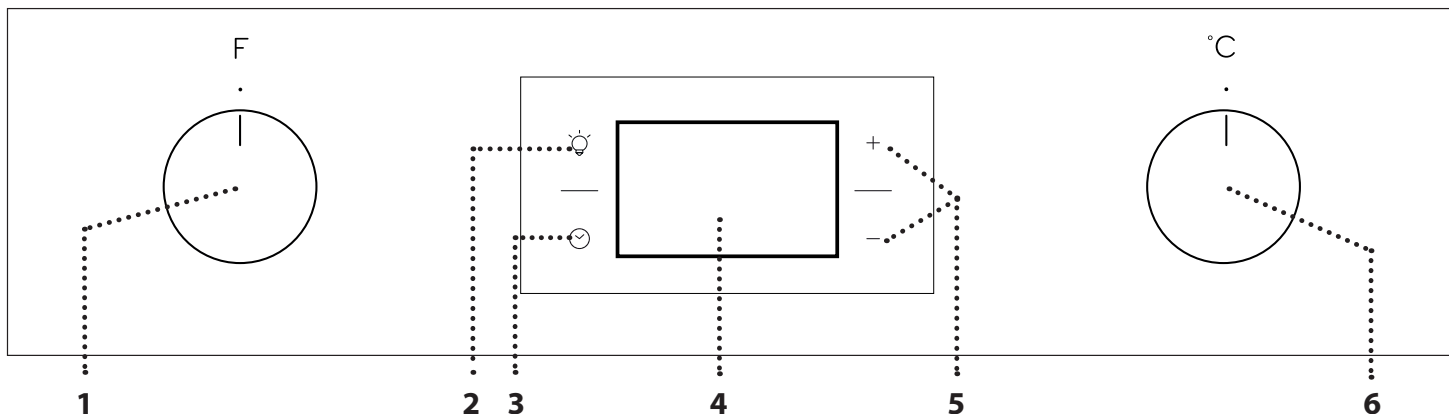
**privileg**


**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN PRIVILEG-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.**

**BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS**

**1. AUSWAHLKNOPF**

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

**2. LICHT**

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

**3. EINSTELLEN DER UHRZEIT**

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

**4. DISPLAY**
**5. EINSTELLTASTEN**

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

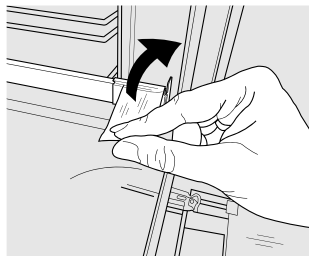
**6. THERMOSTATREGLER**

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen. Für die „Turn & Go“ Funktion auf ●/☉ halten.

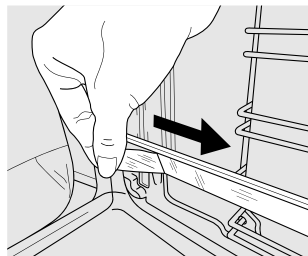
Bitte beachten: Alle Knöpfe sind Druckknöpfe. Den Knopf bis zur Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

**SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER**

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



[a]



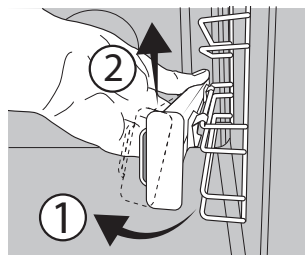
[b]

**ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]**

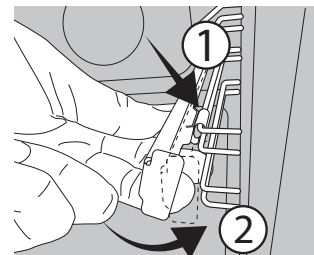
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

**ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]**

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



[c]



[d]

**ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER**

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.  
2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

**ERSTER GEBRAUCH**
**1. EINSTELLEN DER UHRZEIT**

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: ☹ drücken, bis das Symbol ☺ erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen. Mit + oder - die Stunde einstellen und ☹ zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit + oder - die Minuten einstellen und ☹ zur Bestätigung drücken.



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

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

**2. AUFHEIZEN DES OFENS**







Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

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

## FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH

-  **OBER- & UNTERHITZE**  
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
-  **MULTILEVEL**  
Zum Kochen verschiedener Speisen, die die gleiche Kochtemperatur auf mehreren Regalen (maximal drei) gleichzeitig benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
-  **XL COOKING**  
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.
-  **PIZZA**  
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.
-  **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 500 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 500 ml Trinkwasser zufügen.

-  **WARMHALTEN**  
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
-  **FREASY COOK**  
Alle Heizelemente und der Lüfter schalten sich ein und garantieren eine dauerhafte und gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen. Beim Programm Freasy Cook ist kein Vorheizen des Backofens nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder nicht). Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie nur einen Rost verwenden.
-  **ECO HEISSLUFT**  
Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.
-  **AUTOMATISCHER PYROLYSE - REINIGUNGSZYKLUS**  
Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen.
-  **TURN & GO**  
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Zeit zum Backen zahlreicher Rezepte aus, darunter Fleisch, Fisch, Nudeln, Desserts und Gemüse. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.



### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

### 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen. Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf  und  drehen. Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den Auswahlknopf drehen oder die Temperatur durch Drehen des Thermostatreglers anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der Thermostatregler auf 0 °C steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

### TURN & GO

Um die „Turn & Go“-Funktion zu aktivieren, den Auswahlknopf auf das entsprechende Symbol drehen und den Thermostatregler auf dem Symbol  /  lassen. Zum Beenden des Garvorgangs, den Auswahlknopf anschalten „0“.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen. Um beste Garergebnisse mit der „Turn & Go“-Funktion zu erhalten, verwenden Sie die empfohlenen Gewichte für jede Speise, wie in der folgenden Tabelle angegeben.

Lebensmittel	Rezept	Gewicht (kg)
Fleisch	Kalbsbraten, Roastbeef englisch	0.6 - 0.7
	Hähnchen / Lammkeule in Stücken	1.0 - 1.2
Fisch	Lachsfilet / gebackener Fisch (ganz)	0.9 - 1.0
	Fisch in Folie gebacken	0.8 - 1.0
Gemüse	Gefülltes Gemüse	1.8 - 2.5
	Gemüsetorte	1.5 - 2.5
Salzige Kuchen	Quiche Lorraine / Pudding	1.0 - 1.5
Nudelgerichte	Lasagne / Pastete aus Nudeln oder Reis	1.5 - 2.0
Backwaren/ Torten	Hefekuchen / Marmorkuchen	0.9 - 1.2
	Backäpfel	1.0 - 1.5
Brot	Brotlaib	0.5 - 0.6
	Gebäckstangen	0.5 - 0.8





### WARMHALTEN


Zum Aktivieren der „Warmhalten“-Funktion den Thermostatregler auf das entsprechende Symbol drehen; wenn der Ofen auf eine andere Temperatur eingestellt ist (oder wenn die Temperatur im Garraum über 65°C ist) wird die Funktion nicht aktiviert.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

### 3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde. Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen 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.



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

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


### 4. PROGRAMMIERTES GAREN

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

#### DAUER

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



+ oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

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

#### PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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



oder verwenden zum Einstellen der Abschaltzeit und zur Bestätigung drücken.

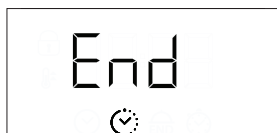
Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Hinweise: Um die Einstellung abzubrechen, den *Auswahlknopf* auf drehen, um den Ofen auszuschalten.

Hinweise: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

#### ENDE DES GARVORGANGS

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



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

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

#### 5. TIMER EINSTELLEN

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

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



oder zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und zur Bestätigung drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abzubrechen, gedrückt halten, bis das Symbol zu blinken beginnt, dann mit die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

#### 6. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

**Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren. Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.**

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt. Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol . Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „PYRO“. Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

## GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60	4 
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	35 - 45	4 
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 
Lasagne / Überbackene Nudeln/ Cannelloni / Kuchen		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 

Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55 **	

\*\*Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf). Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

▼Die vollständige Gebrauchsanleitung für die 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.

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

## LÖSEN VON PROBLEMEN

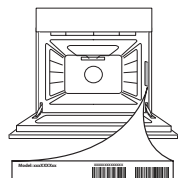
Was tun, wenn	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.

▼Für weitere Informationen über Ihr Produkt die vollständige Gebrauchsanleitung 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 im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



**privileg**

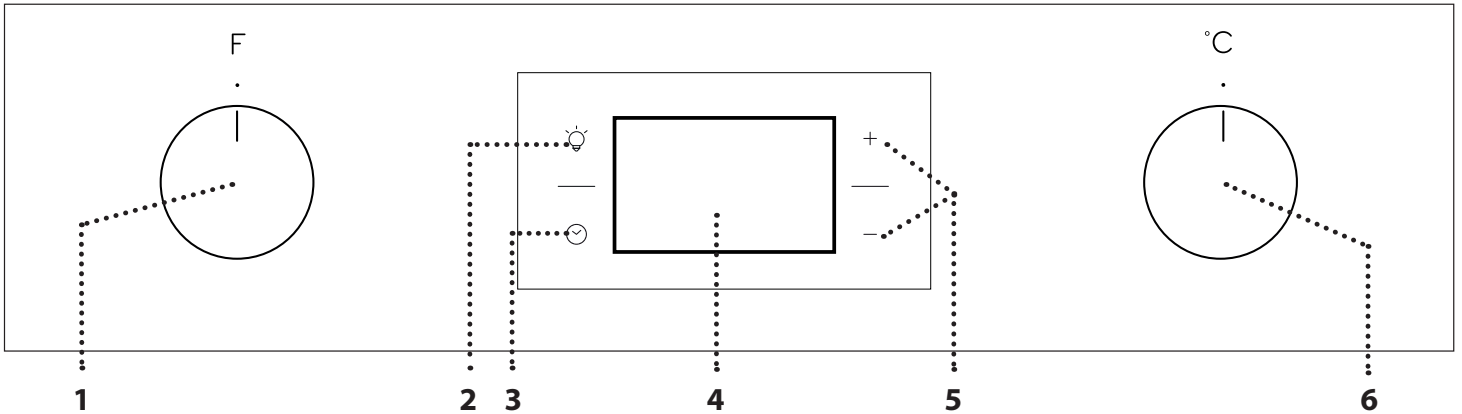



**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRIVILEG PRODUCT**

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 VAN HET BEDIENINGSPANEEL**

**1. SELECTIEKNOP**

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

**2. LAMP**

Druk erop als de oven is ingeschakeld om de lamp in de ovenruimte 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.

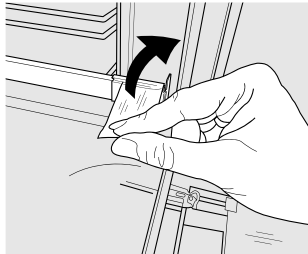
**6. THERMOSATAKNOP**

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.  
Laat de knop staan op ●/☉ voor de functie "Turn & Cook".

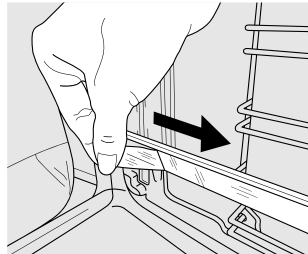
Let op: Alle knoppen zijn druk-geactiveerde knoppen. Druk naar beneden op het midden van de knop om het uit de zitting te laten komen.

**SCHUIFROOSTERS EN ROOSTERGELEIDERS**

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



[a]



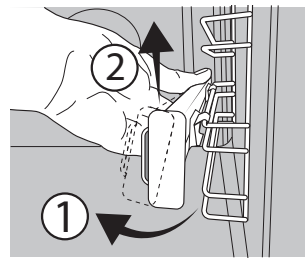
[b]

**DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]**

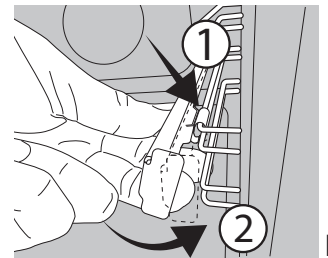
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

**DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]**

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



[c]



[d]

**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 het 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. DE OVEN VERWARMEN**

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Het is raadzaam om de oven leeg te verhitten voordat u de oven daadwerkelijk in gebruik neemt, om 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.

## FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK



-  **CONVENTIONEEL**  
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
-  **MEER NIVEAUS**  
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.
-  **XL COOKING**  
Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Het is raadzaam om het vlees tijdens de bereiding te draaien, zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Het is ook raadzaam om het stuk vlees zo vochtig mogelijk te houden, om te voorkomen dat het teveel uitdroogt.
-  **PIZZA**  
Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.
-  **GRILL**  
Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. 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 500 ml drinkwater toe.
-  **GRATIN**  
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, 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 500 ml drinkwater toe.

-  **WARMHOUDEN**  
Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.
-  **FREADY COOK**  
Alle verwarmingselementen en de ventilator gaan aan en garanderen zo een correcte en uniforme verspreiding van de warmte in de hele oven. Voorverwarmen is niet nodig in deze modaliteit. Deze modaliteit is vooral aangewezen voor het snel bereiden van voorverpakte etenswaren (diepgevroren of voorgekookt). De beste resultaten worden verkregen wanneer maar één niveau tegelijk gebruikt wordt.
-  **ECO HETE LUCHT**  
Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze functie in gebruik is zal het ECO licht tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar het kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op .
-  **AUTOMATISCHE PYROLYSEREINIGING VAN DE OVEN - PYROLYSE**  
Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur.
-  **TURN & GO**  
Deze functie selecteert automatisch een ideale temperatuur en tijd voor het bereiden van een groot aantal recepten zoals vlees, vis, pasta, zoetigheden en groenten. Activeer de functie wanneer de oven koud is.

### 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur. Om de functie te onderbreken, zet de oven uit, draai de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op  en .

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

### TURN & GO

Om de functie "Turn & Go" te starten, selecteert u de functie door de *keuzeknop* op het bijbehorende pictogram te draaien. Laat de *thermostaatknop* op het pictogram  /  staan. Om de bereiding te eindigen, zet de *keuzeknop* op "0".


Let op: U kunt het einde van de bereiding en een kookwekker selecteren. Om de beste resultaten te verkrijgen met de functie "Turn & Go", volg de aanbevolen gewichten voor elk soort van etenswaar in de volgende tabel.

Gerecht	Recept	Gewicht (kg)
Vlees	Gebraden kalfsvlees, Rosbeef rosé	0.6 - 0.7
	Kip / Lamsbout in stukken	1.0 - 1.2
Vis	Zalmfilet / Gebakken vis (heel)	0.9 - 1.0
	Vis in papillote	0.8 - 1.0
Groenten	Gevulde groenten	1.8 - 2.5
	Groentetaart	1.5 - 2.5
Hartige taarten	Quiche lorraine / Flan	1.0 - 1.5
Pasta	Lasagne / Pasta- of rijsttimbaaltje	1.5 - 2.0
Gebak	Gerezen taart / Plumcake	0.9 - 1.2
	Gebakken appels	1.0 - 1.5
Brood	Heel brood	0.5 - 0.6
	Baguettes	0.5 - 0.8


### WARMHOUDEN

Om de functie "Warmhouden" te starten, draai de *thermostaatknop* op het relevante symbool; als de oven ingesteld is op een andere temperatuur (of als de temperatuur in de oven hoger is dan 65°C) 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 uiteindelijk resultaat van de bereiding.



Nadebereiding kan het pictogram  zichtbaar blijven op het display, ook nadat de koelventilator is uitgeschakeld, om aan te geven dat de ovenruimte nog warm 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.

Opmerkingen: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken

op tot het pictogram begint te knippen op de display, en gebruik dan om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd behelst 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 knippen 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 in pauze en start automatisch na een periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip.

Opmerkingen: Om de instelling te annuleren, zet de oven uit door de *keuzeknop* in de stand te draaien.

Opmerkingen: Startuitlet 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 in de stand om de oven uit te zetten.

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

#### 5. INSTELLEN VAN DE TIMER

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" knippen 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. Als 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. Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vuil is of tijdens het bereiden onprettig ruikt.

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 / kleine vlaaien		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	
Vis in de oven/in folie 0,5 kg (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	
Geb. aardappelen		Ja	200 - 210	35 - 55 **	

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

▼Download de volledige handleiding van **docs.whirlpool.eu** voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1.

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

## STORINGEN VERHELPEN

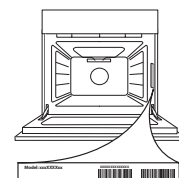
Wat moet u doen als	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F".

▼Download de volledige handleiding van **docs.whirlpool.eu** voor meer informatie over uw product



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

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





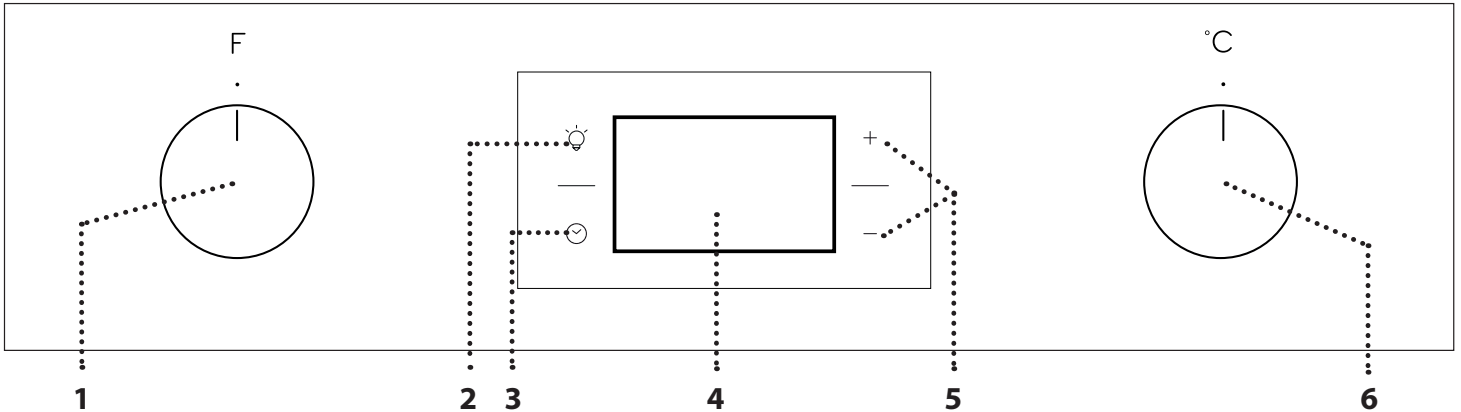
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT PRIVILEG**

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 à la position **O** pour éteindre le four.

**2. ÉCLAIRAGE**

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

**3. RÉGLAGE DE L'HEURE**

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

**4. ÉCRAN**

**5. BOUTONS DE RÉGLAGES**

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

**6. BOUTON DU THERMOSTAT**

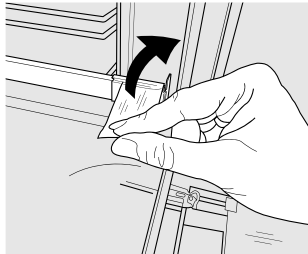
Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Pour la fonction « Turn & Cook », gardez ●/☉ allumé.

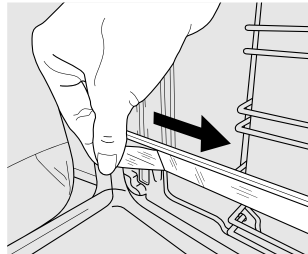
*Veuillez noter :* Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

**GRILLES COULISSANTES ET GUIDES DE GRILLES**

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



[a]



[b]

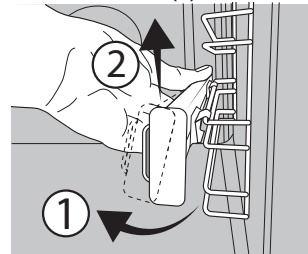
**ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]**

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

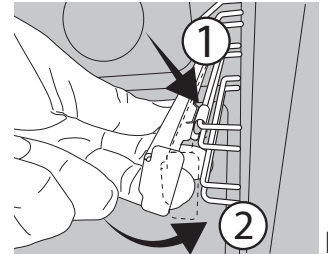
**REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]**

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

s'enclenchent (2).



[c]



[d]

**ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE**

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

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

**PREMIÈRE UTILISATION**

**1. RÉGLAGE DE L'HEURE**

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



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

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

**2. CHAUFFER LE FOUR**


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

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.







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

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

## FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

-  **CONVECTION NATURELLE**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
-  **MULTI-NIVEAU**  
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.
-  **XL COOKING**  
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.
-  **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.
-  **GRILL**  
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 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.
-  **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 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

-  **MAINTIEN AU CHAUD**  
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
-  « FREADY COOK »  
Tous les éléments chauffants et le ventilateur s'allument, permettant une distribution constante et uniforme de la chaleur dans le four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode de cuisson. Ce mode est particulièrement utile pour la cuisson plus rapide de repas pré-emballés (surgelé ou pré-cuit). Vous obtenez de meilleurs résultats si vous utilisez une seule grille.
-  **ÉCO AIR PULSÉ**  
Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments de 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 .
-  **NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO**  
Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température.
-  **TURN & GO**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la température et le temps idéals pour la cuisson d'une grande variété de recettes, incluant la viande, le poisson, les pâtes, les desserts, et les légumes. Activez la fonction lorsque le four est froid.

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION



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

### 2. ACTIVER UNE FONCTION

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise. Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* à  et .

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

### TURN & GO

Pour lancer la fonction « Turn & Cook », sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection sur l'icône correspondante, en maintenant le bouton de thermostat sur l'icône  / . Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection sur « 0 ».

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie. Pour obtenir les meilleurs résultats avec la fonction « Turn & Go », observez les poids suggérés pour chaque type d'aliments dans le tableau suivant.



Aliments	Recette	Poids (kg)
Viande	Rôti d'agneau, rôti de bœuf saignant	0,6 - 0,7
	Poulet / gigot d'agneau en morceaux	1,0 - 1,2
Poisson	Filet de saumon / poisson au four (entier)	0,9 - 1,0
	Poisson en papillote	0,8 - 1,0
Légumes	Légumes farcis	1,8 - 2,5
	Tarte aux légumes	1,5 - 2,5
Quiches et tartes salés	Quiche lorraine / Tarte	1,0 - 1,5
Pâtes	Lasagne / Timbale de pâtes ou de riz	1,5 - 2,0
Gâteaux	Gâteau à la levure / gâteau aux prunes	0,9 - 1,2
	Pommes au four	1,0 - 1,5
Pain	Pain (miche)	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

### MAINTIEN AU CHAUD


Pour lancer la fonction « Maintien au chaud », tournez le bouton thermostat au symbole correspondant; si le four est réglé à une température différente (ou si la température intérieur du four est supérieur à 65°C) la fonction ne débutera pas.

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

### 3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée. À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

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



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

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




### 4. PROGRAMMER LA CUISSON

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




#### DURÉE

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





Utilisez  ou  pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer.

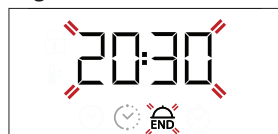
Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.




Remarques : 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 le temps de cuisson, puis appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

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

Remarques : 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 le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.

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




#### 5. RÉGLER 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, puis appuyez sur  pour confirmer.

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

Remarques : 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 temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.**

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse. 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 est activée automatiquement, la porte verrouillée et la lumière dans le 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 
Lasagne / Pâte cuite / Cannellonis / Flans		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 

Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	
Pain grillé		5'	250	2 - 6	
Pom. terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55 **	

\*\* Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson. La durée de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

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

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	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau
-------------	-------------------	--	--	---------------------------------	--

## DÉPANNAGE

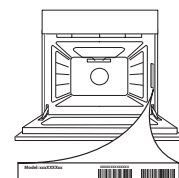
Que faire si	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».

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



**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.



**privileg**

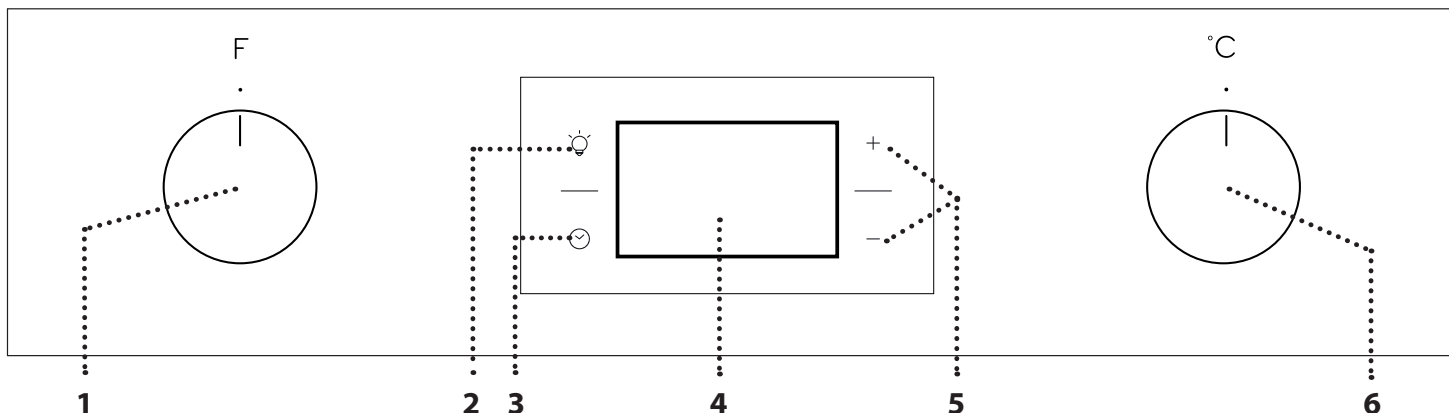


**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO PRIVILEG**

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 PANNELLO COMANDI****1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

Per accendere il forno selezionando una funzione.

Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione **O**.

**2. LUCE**

A forno acceso, premere per accendere o spegnere la luce di cavità del forno.

**3. IMPOSTARE L'ORA**

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

**4. DISPLAY****5. TASTI DI REGOLAZIONE**

Per modificare le impostazioni di durata.

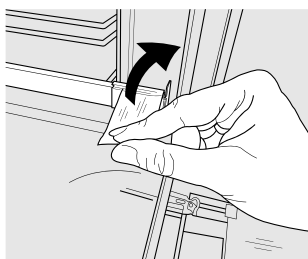
**6. MANOPOLA TERMOSTATO**

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali. Per la funzione "Turn & Go", andare su **●** / **⊙**.

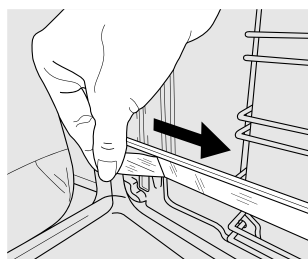
Nota: Le manopole sono a scomparsa; premere al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

**GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI**

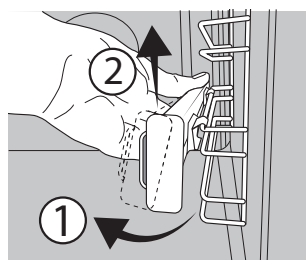
Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



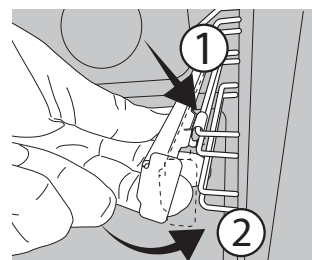
[a]



[b]



[c]



[d]

**RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]**

Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, togliendole dai ganci superiori (2).

**RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]**

Agganciare i ganci superiori alle guide laterali (1) e premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide laterali, fino a far scattare i ganci inferiori (2).

**SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI**

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

**PRIMO UTILIZZO****1. IMPOSTARE L'ORA**

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: Premere **⊙** finché l'icona **⊙** e le due cifre dell'ora iniziano a lampeggiare sul display.



Utilizzare **+** o **-** per impostare l'ora e premere **⊙** per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare **+** o **-** per impostare i minuti e premere **⊙** per confermare.







Nota: quando l'icona **⊙** lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.







**2. RISCALDARE IL FORNO**

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. Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

## FUNZIONI E USO QUOTIDIANO



-  **STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
-  **MULTILIVELLO**  
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
-  **XL COOKING**  
Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.
-  **MULTICRISP**  
Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.
-  **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 500 ml di acqua potabile.
-  **GRATIN**  
Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

-  **TIENI IN CALDO**  
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
-  **FREASY COOK**  
Tutte le resistenze e la ventola si accendono, garantendo la distribuzione del calore in modo coerente e uniforme in tutto il forno. Il preriscaldamento non è necessario. Questa modalità è particolarmente consigliata per cuocere rapidamente pietanze preconfezionate (surgelate o precotte). Per ottenere risultati ottimali si consiglia di usare una sola griglia.
-  **ECO TERMOVENTILATO**  
Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .
-  **PULIZIA AUTOMATICA PER PIROLISI**  
Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata.
-  **TURN & GO**  
Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e il tempo ottimali per un'ampia varietà di ricette, tra cui carne, pesce, pasta, dolci e verdure. Attivare la funzione a forno freddo.

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE



Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata. Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su  e .

Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su 0°C. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

### TURN & GO

Per avviare la funzione "Turn & Go", selezionare la funzione ruotando la manopola di selezione sull'icona corrispondente, mantenendo la manopola del termostato sull'icona / . Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione su "0".

Nota: sarà possibile impostare ora di fine cottura e timer. Per ottenere i migliori risultati di cottura utilizzando la funzione "Turn & Go", seguire i pesi suggeriti per ogni tipo di alimento nella tabella seguente.



Alimento	Ricetta	Peso (kg)
Carni	Arrosto di vitello, roastbeef al sangue	0,6 - 0,7
	Pollo / Cosciotto d'agnello in pezzi	1,0 - 1,2
Pesce	Filetto di salmone / Pesce al forno (intero)	0,9 - 1,0
	Pesce al cartoccio	0,8 - 1,0
Verdure	Verdure ripiene	1,8 - 2,5
	Torta alle verdure	1,5 - 2,5
Torte salate	Quiche Lorraine / Sformati	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timballi di pasta o riso	1,5 - 2,0
Torte	Torte lievitate / Plum cake	0,9 - 1,2
	Mele al forno	1,0 - 1,5
Pane	Pagnotta	0,5 - 0,6
	Baguette	0,5 - 0,8

### TIENI IN CALDO


Per avviare la funzione "Mantenere in caldo", ruotare la manopola del termostato sul simbolo corrispondente; se il forno è impostato su una temperatura differente (o se la temperatura interna è superiore a 65 °C) la funzione non si avvia.

Nota: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

### 3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.



Dopo la cottura e con la funzione disattivata, l'icona  può continuare a rimanere visibile sul display anche dopo lo spegnimento della ventola di raffreddamento per indicare che c'è del calore residuo nel comparto.

Nota: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".




### 4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

#### DURATA

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".





Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.




Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.


#### PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare  o  per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione .

Note: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

#### FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvertono del termine della funzione.





Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "O" per spegnere il forno.


Nota: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

#### 5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata e premere  per confermare.


Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".


























#### 6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.**

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato sull'icona . La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: Il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "PYRO". A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

## TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	2 
		Sì	160	30 - 50	2 
		Sì	160	40 - 60	4 1  
Biscotti/Tortine		Sì	160	25 - 35	3 
		Sì	160	25 - 35	3 
		Sì	150	35 - 45	4 2  
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2  
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3 
Pollo/Coniglio/Anatra (1 kg)		Sì	200 - 230	50 - 100	2 

Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	
Pane tostato		5'	250	2 - 6	
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55 **	

\*\* Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).  
La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso completa 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.

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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

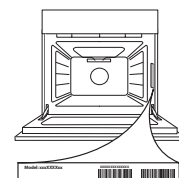
Cosa fare se	Possibili cause	Soluzioni
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Servizio Assistenza di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso completa dal sito [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) per maggiori informazioni sul prodotto



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

- Visitare il nostro 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.



**privileg**



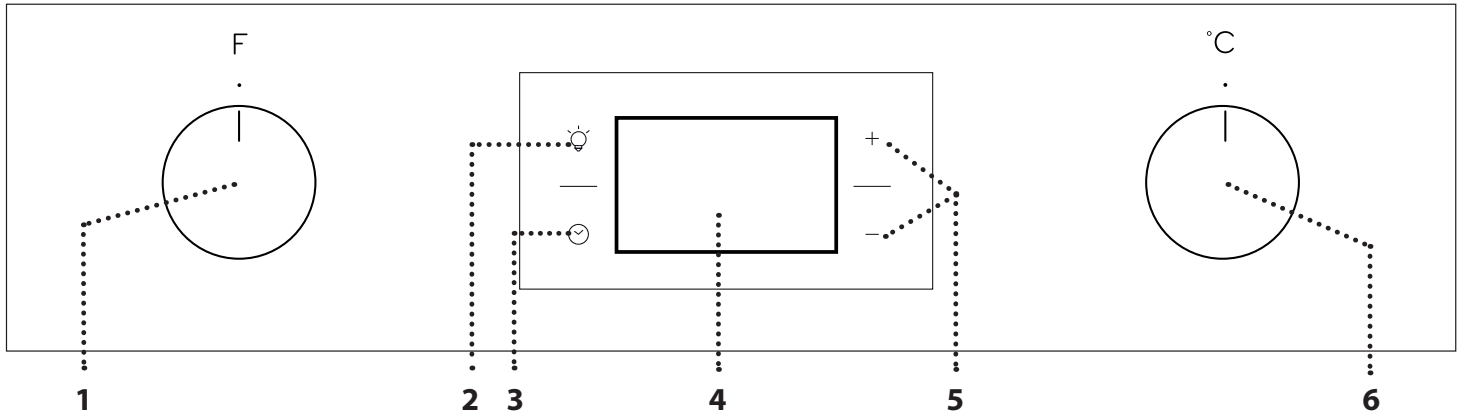
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO PRIVILEG**

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, púlselo para encender o apagar la luz 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 AJUSTE**  
Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

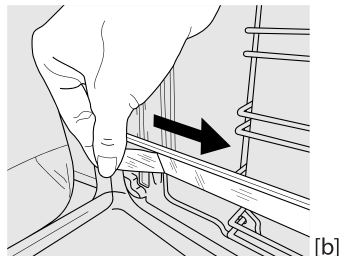
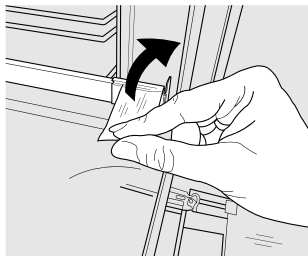
**6. SELECTOR DEL TERMOSTATO**

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Para la función «Turn & Go» mantenga la posición ●/⊕.

Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos. Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

**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.

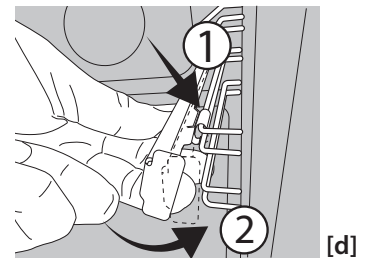
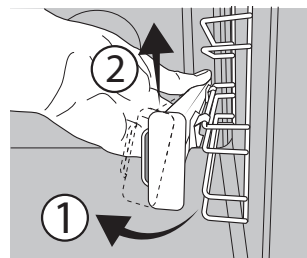


**EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]**

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.

**FIRST TIME USE**

**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. 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: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

## FUNCIONES Y USO DIARIO

-  **CONVENCIONAL**  
Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.
-  **MULTINIVEL**  
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.
-  **XL COOKING**  
Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.
-  **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.
-  **GRILL (Parrilla)**  
Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la bandeja pastelera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
-  **GRATINADO**  
Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la bandeja pastelera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se encenderá y se oirá una señal.


### 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada. Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire *selector* y el *selector del termostato* a **O** y **●**.

Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato.

La función sólo se iniciará si el selector del termostato está a 0 °C. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

### TURN & GO

Para iniciar la función «Turn & Go», seleccione la función girando el selector hasta el icono correspondiente manteniendo el selector del termostato en el icono **●** / .

Para finalizar la cocción, gire el selector hasta «**O**».

Nota: Puede programar el tiempo de finalización de la cocción y un temporizador. Para obtener los mejores resultados de cocción con la función «Turn & Go», siga el peso sugerido para cada tipo de alimento en la siguiente tabla.

Alimentos	Receta	Peso
Carne	Ternera asada, Rosbif poco hecho	0,6 - 0,7
	Pollo / Pierna de cordero a trozos	1,0 - 1,2
Pescado	Filete de salmón / Pescado al horno (entero)	0,9 - 1,0
	Pescado	0,8 - 1,0
Verduras	Verduras rellenas	1,8 - 2,5
	Tarta de verdura	1,5 - 2,5
Tartas saladas	Quiche lorraine / Tarta	1,0 - 1,5
Pasta	Lasaña / Timbal de pasta o arroz	1,5 - 2,0


### GUARDAR CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

### FREASY COOK

Todas las resistencias y el ventilador se encienden para garantizar que el calor se distribuya por el horno de manera consistente y uniforme. Este modo de cocción no requiere precalentamiento. Este modo está especialmente recomendado para cocinar alimentos preenvasados rápidamente (congelados o precocinados). Los mejores resultados se obtienen si se utiliza solo una rejilla.

### AIRE FORZADO 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 la función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender momentáneamente pulsando .

### LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - LIMP. PIRO

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura.

### TURN & GO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y tiempo ideales para hornear una gran variedad de recetas, incluyendo carne, pescado, pasta, dulces y verduras. Active la función con el horno frío.



Tartas	Bizcocho / Pastel de ciruela	0,9 - 1,2
	Manzanas asadas	1,0 - 1,5
Pan	Barra de pan	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

### GUARDAR CALIENTE


Para activar la función «Mantener caliente», gire el selector del termostato hasta el símbolo correspondiente; Si el horno se configura a una temperatura diferente (o la temperatura de la cavidad es superior a 65 °C) la función no se iniciará.

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: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado 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 «**O**».


### 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.

Notas: 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 precalentamiento.

## 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 empiecen a parpadear en la pantalla.



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

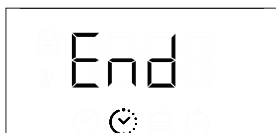
Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Notas: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* a la posición «O».

Notas: 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 la posición «O» para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente "FIN" 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 establecer el tiempo que desee y pulse  para confirmar.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.


Notas: Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear, luego utilice  $-$  para poner el tiempo en "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 (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.**

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. 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 
Galletas / tartaletas		Sí	160	25 - 35	3 
		Sí	160	25 - 35	3 
		Sí	150	35 - 45	4  2 

Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	
		Sí	190 - 250	20 - 50	
Lasaña / pasta al horno / canelones / flanes		Sí	190 - 200	45 - 65	
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	
Pollo/conejo/pato 1kg		Sí	200-230	50-100	
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	
Pan tostado		5'	250	2-6	
Patatas al horno		Sí	200 - 210	35 - 55 **	

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

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.

▼ Descargue la Guía de uso y cuidado completa en [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por las autoridades de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

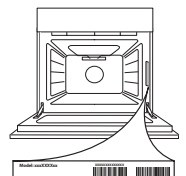
Qué hacer si	Posibles razones	Soluciones
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F».

▼ Descargue la Guía de uso y cuidado 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.



**privileg**



400011619735



Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung auf <http://docs.privileg.eu> herunter oder rufen Sie die Telefonnummer, die im Garantieheft angegeben ist, an.

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Das Gargut darf nicht länger als eine Stunde vor oder nach der Zubereitung im oder auf dem Produkt bleiben.

#### **ZULÄSSIGE NUTZUNG**

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in

anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

#### **INSTALLATION**

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

#### **HINWEISE ZUR ELEKTRIK**

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.


⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Die Installation mit einem Netzkabelstecker ist nicht zulässig, es sei denn, das Produkt ist bereits mit dem vom Hersteller gelieferten Stecker ausgestattet.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten


Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

## REINIGUNG UND WARTUNG

 **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

 Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

## ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN


Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

## ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m<sup>2</sup>.
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m<sup>2</sup>, wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

## ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind.

Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust. Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark.

**Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.**

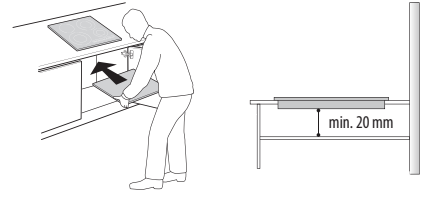
## KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.



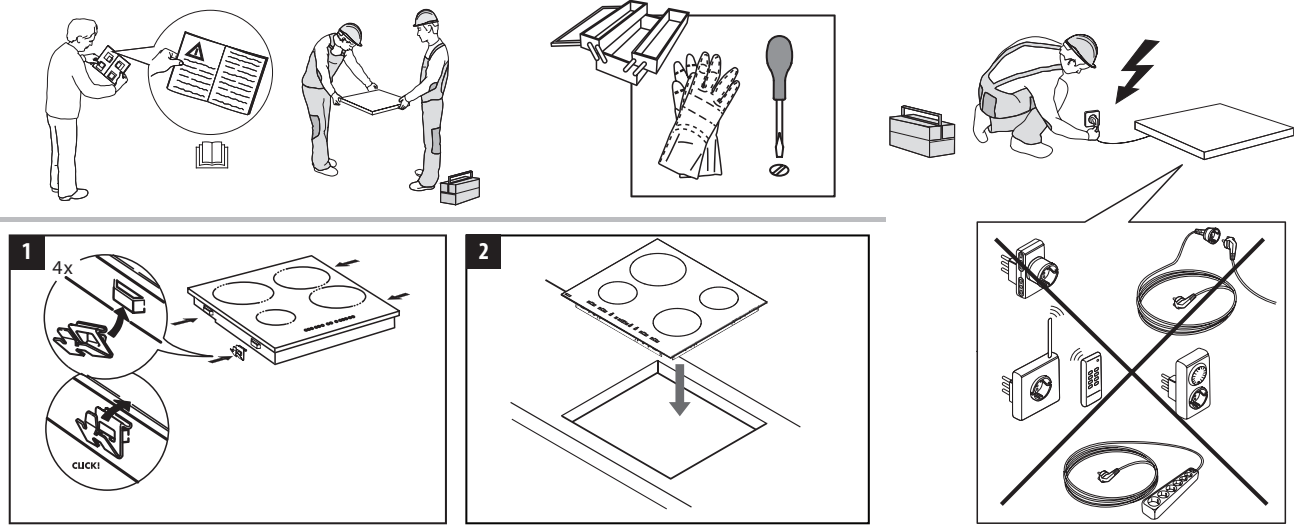
# INSTALLATION

- Das Kochfeld muss in eine mindestens 20 mm tiefe Arbeitsplatte eingelassen werden.
- Zwischen Kochmulde und Ofen dürfen keine Querschienen, Winkel usw. sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel lang genug ist, um eine bequeme Installation zu ermöglichen.
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Glaskeramik-Kochfelds und Unterschrank oder Trennwand muss mindestens 20 mm betragen.
- Für Abmessungen und Installation der Einbauversion, siehe das Bild in diesem Abschnitt.
- Zwischen dem Kochfeld und der darüber liegenden Dunstabzugshaube muss ein Mindestabstand eingehalten werden. Weitere Informationen finden Sie im Benutzerhandbuch der Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie das mitgelieferte Dichtungsprofil (falls es noch nicht eingesetzt ist) ein, nachdem Sie die Oberfläche des Kochfelds wie in der Abbildung gezeigt sorgfältig gesäubert haben.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht neben einer Spül- oder Waschmaschine ein, damit die elektronischen Stromkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen, wodurch sie beschädigt werden könnten.
- Wenn ein Ofen unter dem Kochfeld installiert ist, stellen Sie sicher, dass er mit einem Kühlsystem ausgestattet ist. Wenn die Temperatur der elektronischen Stromkreise die maximal zulässige Temperatur übersteigt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus; in diesem Fall müssen Sie ein paar Minuten warten, bis die Innentemperatur der elektronischen Schaltkreise auf einen zulässigen Wert abgekühlt ist und Sie das Kochfeld wieder einschalten können.

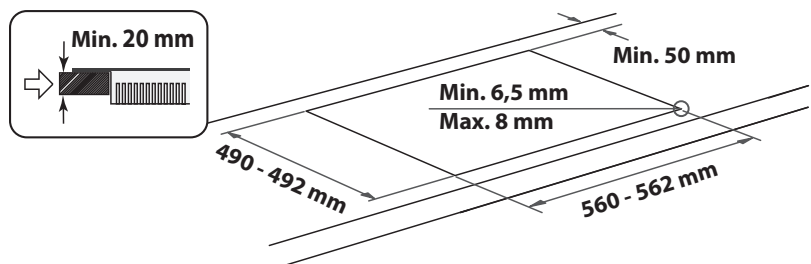
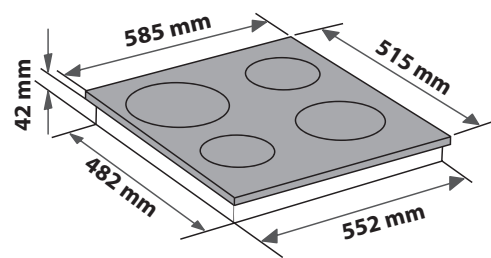
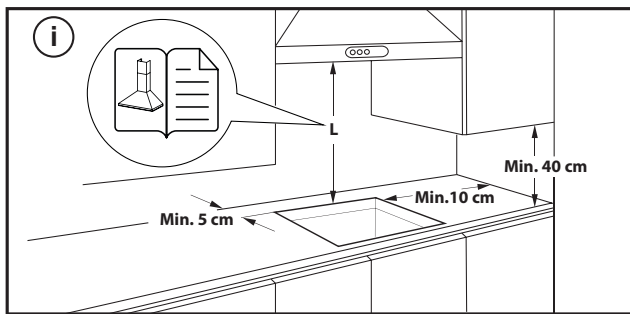


## AUFSTELLEN DES KOCHFELDS

Nach dem elektrischen Anschluss (siehe Kapitel "Elektrischer Anschluss") die Befestigungsklammern an den dafür vorgesehenen Schlitz an den Seitenflächen des Kochfeldes positionieren wie in der Abbildung gezeigt. Drücken Sie dann das Kochfeld in den Ausschnitt und prüfen Sie, dass das Glas flach und parallel zur Arbeitsplatte ist. Die Befestigungsklammern sind für jede Art von Arbeitsplattenmaterial (Holz, Marmor usw.) ausgelegt.



## ABMESSUNGEN UND EINZUHALTENDE ABSTÄNDE



## ENTFERNEN DES KOCHFELDES:

Um das Kochfeld auszubauen, trennen Sie es zunächst vom Stromnetz. Es wird dringend empfohlen, das darunter liegende Teil vom Backofen, der Schublade, dem Abscheider oder anderem zu befreien. Dadurch kann der Techniker auf den unteren Teil des Kochfeldes zugreifen, um die vier Klammern mit einem Schraubenzieher zu lösen, das Kochfeld anzuheben und es abzunehmen, ohne die Arbeitsplatte zu beschädigen.

# ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird.

Das Netzkabel ist nicht in der Verpackung enthalten - denken Sie daran, Ihr eigenes Netzkabel vorzubereiten.






Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden.

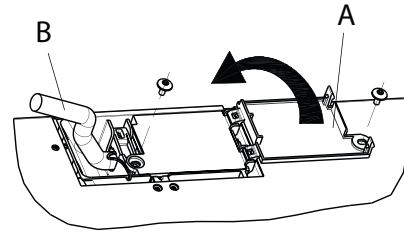
Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.

Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe.

## ANSCHLUSS AN DIE KLEMMENLEISTE

Für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F gemäß den Angaben der nachfolgenden Tabelle verwenden.

VERSORGUNGSSPANNUNG	KABEL ANZAHL x GRÖÖE
220-240V ~+ 	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240V ~+ 	3 x 4 mm <sup>2</sup> (nur für Australien)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



**Bei der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit dem das Gerät spannungslos gemacht werden kann.**

**ACHTUNG:** Das Stromkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernen zu können, und es muss so angebracht werden, dass Schäden oder Überhitzung durch Kontakt mit dem Sockel vermieden werden.

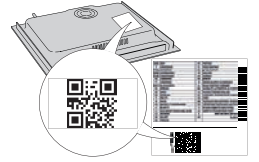
**HINWEIS:** Das gelb-grüne Erdungskabel muss mit der Klemme mit dem Erdungs-Symbol  verbunden werden und muss länger als die anderen Kabel sein.

- Etwa 70 mm des Netzkabels (**B**) abisolieren.
- Isolieren Sie etwa 10 mm der Kabel. Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt ist.
- Das Netzkabel (**B**) mit der Kabelklemme fixieren.
- Schließen Sie den Klemmenleistendeckel (**A**) und ziehen Sie ihn mit der mitgelieferten Schraube fest.
- Montieren Sie nach dem elektrischen Anschluss das Kochfeld und haken Sie es in die Trägerfedern gemäß der Abbildung ein.



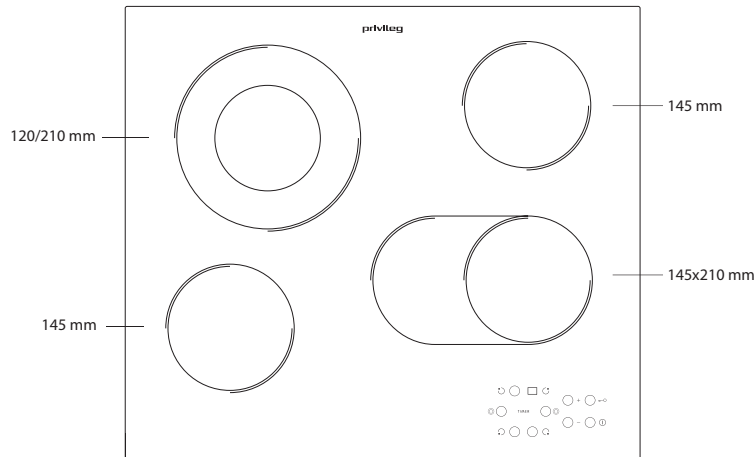
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN PRIVILEG PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN**  
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.privileg.register-appliance.com](http://www.privileg.register-appliance.com).

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

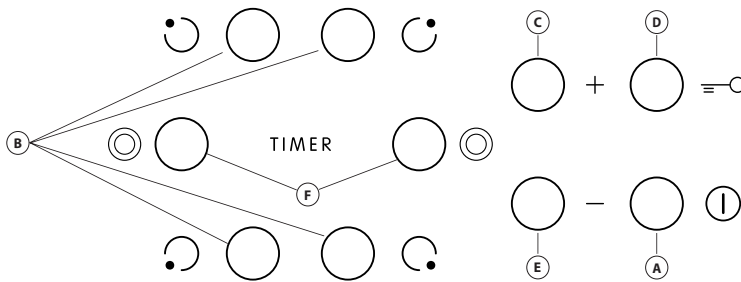


**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



## BEDIENFELD



- A** Ein/Aus
- B** Auswahl von Kochzone und Timer
- C-E** Leistungsstufe erhöhen und verringern
- D** Tastensperre
- F** Einschalten/Ausschalten Mehrfachzone

## ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Bei der ersten Inbetriebnahme führt das Steuerpaneel etwa 1 Sekunde lang eine Funktionsüberprüfung durch. Danach schaltet es automatisch in die Funktion "Tastensperre". Zum Deaktivieren der Funktion halten Sie die Taste "D" gedrückt. Es ertönt ein

akustisches Signal, die entsprechende Kontrollleuchte erlischt.

**HINWEIS:** Falls das Gerät sich zurücksetzt, wiederholen Sie den angegebenen Vorgang.

## TÄGLICHER GEBRAUCH



### DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

Zum Einschalten des Kochfelds halten Sie die Taste "A" etwa 2 Sekunden lang gedrückt. Auf den 4 Kochzonen-Displays erscheint jeweils die Anzeige "0". Wird nun innerhalb von ca. 20 Sekunden keine der Kochzonen eingeschaltet, so schaltet sich die Kochmulde aus Sicherheitsgründen selbsttätig wieder aus.

### EINSCHALTEN UND EINSTELLEN DER KOCHZONEN

Drücken Sie eine der Tasten "B", je nachdem welche Kochzone Sie benutzen möchten. Wählen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der Tasten "E" oder "C". Die weiteren wählbaren Leistungsstufen reichen von 1 - 9. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+/-", um alle Einstellungen zu löschen.

**WICHTIG:** Die Kontrollfunktion wird 10 Sekunden nach dem Wählen der gewünschten Leistungsstufe deaktiviert.

Zum Ändern der Leistungsstufe drücken Sie zuerst noch einmal den Wahlschalter "B", ändern Sie dann die Einstellung anhand der Tasten "E" oder "C".



### MULTIPLE ZONE

Nachdem Sie die gewünschte Zone gewählt und die Stufe eingestellt haben (wie im voranstehenden Teil beschrieben), drücken Sie auf die Taste "F". Eine Anzeige über der Taste leuchtet auf und die zusätzliche Zone wird eingeschaltet. Die Mehrfachzone lässt sich nur in den folgenden Fällen verwenden:

- Die Kochzone ist als Mehrfachzone vorgesehen;
- Die gewählte Leistungsstufe muss größer als 0 sein.

Um die Mehrfachzone auszuschalten, drücken Sie die Taste "B" der gewünschten Zone und drücken erneut die Taste "F".

### TIMER

Zum Einschalten der Funktion Timer wählen Sie die gewünschte Kochzone und geben Sie die Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann erneut die Taste für die Kochzone. Ein Leuchtpunkt erscheint auf dem Display der Kochzone, die durch den Timer geregelt werden soll. Auf den 2 Displays blinkt die Anzeige "00". Zum Ändern der Zeit von 1 bis 99 drücken Sie die Tasten "C" oder "E".

**WICHTIG:** Nach 10 Sekunden zeigen die Timer-Displays die Leistungsstufe der anderen Kochzonen an. Drücken Sie zwei Mal die durch den Timer geregelte Kochzone, um die verbleibende Zeit anzuzeigen.

## A FUNKTION

Mit dieser Funktion kann die Leistungsstufe der Kochzone automatisch von der höchsten Stufe (Stufe 9) auf die vom Benutzer für eine spätere Phase des Kochens gewählte Stufe reduziert werden.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie zunächst die "+"-Taste, wenn die Stufe 9 erreicht ist.

Das Display zeigt "A" und "9" blinkt abwechselnd mit geringer Helligkeit.

Wählen Sie nun mit der Taste "-" die gewünschte Leistungsstufe (weniger als 9). "A" und die gewählte Stufe blinken abwechselnd mit geringer Helligkeit auf dem Display.

Die Funktion ist aktiviert, sobald "A" und die gewählte Stufe abwechselnd mit hoher Helligkeit auf dem Display blinken.

Sobald "A" nicht mehr auf dem Display zu sehen ist (die Funktion "A" schaltet sich je nach eingestellter Leistungsstufe nach einigen Minuten automatisch ab), wird der Garvorgang mit geringerer Leistung fortgesetzt und das Display zeigt nur noch die gewählte Leistungsstufe an.

**N.B.:** diese Funktion ist nicht möglich mit Level 9.

## TASTENSPERRE

Zum Aktivieren der Tastensperre halten Sie die Taste "D" so lange gedrückt, bis über der Funktionstaste ein Leuchtpunkt aufleuchtet. Das Bedienfeld ist bis auf die Ausschaltfunktion gesperrt. Die Funktion bleibt selbst dann aktiviert, wenn das Kochfeld aus- und wieder eingeschaltet wird, und Sie können sie deaktivieren, indem Sie die Taste "D" erneut drücken, bis der leuchtende Punkt über der Funktionstaste erlischt.

Wenn das Kochfeld bei aktivierter Tastensperre ausgeschaltet ist, um das Kochfeld einzuschalten, deaktivieren Sie zunächst die Tastensperre, indem Sie die Taste "D" erneut drücken, bis der Punkt über der Funktionstaste erlischt.

Das Vorhandensein von Wasser, verschütteten Flüssigkeiten aus Töpfen oder anderen Gegenständen, die auf den Steuergeräten ruhen, kann versehentlich der Tastensperre.

## H RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn die Kochzone ausgeschaltet wurde, leuchtet die Restwärmeanzeige "H" weiter oder blinkt abwechselnd mit der Anzeige "0", bis die Temperatur der Kochmulde unter den Sicherheitsgrenzwert gesunken ist.

**WICHTIG:** Zu den Sicherheitsfunktionen des Kochfelds zählt eine automatische Ausschaltfunktion. Längerer Gebrauch derselben Leistungsstufe löst ein automatisches Abschalten der Kochzone aus (so wird zum Beispiel eine Kochzone nach etwa 1 Stunde bei maximaler Leistung abgeschaltet).

**WICHTIG:** Um dauerhafte Schäden am Kochfeld zu vermeiden:

- Keine Kochtöpfe mit unebenem Boden verwenden.
- Keine Metalltöpfe mit Emailboden verwenden.
- Keine heißen Töpfe/Pfannen auf das Bedienfeld stellen.

Das Kochfeld ist darüber hinaus mit der Funktion "Automatische Abschaltung" ausgestattet, die Kochzone ausschaltet, wenn nach einer bestimmten Zeitspanne, die von der Leistungseinstellung selbst abhängt, keine Änderung der Leistungsstufe vorgenommen wird. In der Tabelle ist die Dauer der einzelnen Leistungsstufen angegeben.

LEISTUNGSSTUFE	AUTOMATISCHE ABSCHALTZEIT
0	30 Sekunden
1	10 Stunden
2	5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3 Stunden
6	2 Stunden
7	2 Stunden
8	2 Stunden
9	1 Stunde

## GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EINSTELLUNG LEISTUNGSSTUFE (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
<b>Höchstleistung</b>	9	Kochen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	9 – 8	Glühend heiß	Ideal zum Anbraten, zum Anheizen, zum Braten von Tiefkühlprodukten, zum schnellen Kochen.
<b>Hohe Leistungsstufe</b>	8 – 7	Anbraten – Aufrechterhalten des Kochens – Grillen	Ideal zum Anbraten, Aufrechterhalten eines hohen Siedepunkts, Kochen und Grillen (kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	7 – 6	Braten – Kochen – Grillen	Ideal zum Aufrechterhalten eines niedrigen Siedepunkts, zum Kochen und Grillen (mittlere Dauer, 10-20 Minuten), zum Vorheizen und Braten.
<b>Mittlere Leistung</b>	6 – 5	Schonendes Braten	Ideal zum Braten von Eiern und Omeletts.
	5 – 4	Kochen – Garen – Dünsten	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Teigwaren.
	4 – 3	Verdicken – Teigwaren quellen	
<b>Niedrige Leistung</b>	2 – 1	Warmhalten von Speisen – Risottos quellen	Ideal zum Warmhalten frisch gekochter Speisen (z. B. Soßen, Suppen, Minestrone), zum Quellen von Risotto und zum Warmhalten von Servierschalen.
<b>Minimale Leistung</b>	1	Auftauen	Ideal zum Auftauen von kleinen Produkten und zum sanften Schmelzen von Schokolade oder Butter.
<b>Leistungsstufe Null</b>	0	-	Kochfeld im Bereitschafts- oder Aus-Zustand (eventuell Ende der Restwärme, angezeigt durch ein "H").

## REINIGUNG UND WARTUNG

### ⚠ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.

- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

## LÖSEN VON PROBLEMEN

Wenn das Kochfeld nicht korrekt funktioniert, ziehen Sie bitte zuerst Anleitung zur Fehlersuche zu Rate, bevor Sie den Kundenservice anrufen.

- Lesen und beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt "Täglicher Gebrauch".
- Die Tabelle unten für Anweisungen einsehen.
- Trocknen Sie das Kochfeld gründlich nach der Reinigung.
- Leuchten nach Auswahl einer Kochzone das Symbol "F" oder "ER" und eine Zahl auf, verständigen Sie den zuständigen Kundendienst, und machen Sie die entsprechenden Angaben.
- Wenn der Fehlercode "F03", "ER03" oder "E02" lautet, versuchen Sie, den Fehler anhand der folgenden Anweisungen zu beheben:
  - Wenn die Fehlermeldung "E02" erscheint, vergewissern Sie sich bitte, dass Sie die Tasten nicht länger als 5 Sekunden gedrückt haben, dass sich kein Gegenstand auf der HMI-Fläche befindet und dass diese sauber und trocken ist - für die Reinigung beachten Sie bitte den Abschnitt Reinigung und Wartung.
  - Erscheint der Fehler "F03", versuchen Sie, das Kochfeld aus- und wieder einzuschalten.
  - Wenn der Fehler "F04" angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst und teilen Sie ihm den angezeigten Code mit.

- Fällt das Kochfeld nach intensiver Nutzung aus, kann dies an einer zu hohen internen Temperatur liegen. Warten Sie einige Minuten, bis das Kochfeld wieder abgekühlt ist.
- Wenn die Heizung nicht ständig eingeschaltet ist, sondern sich zyklisch ein- und ausschaltet, auch wenn sich die Leistungsstufe auf dem Display nicht ändert, gehört dies zum normalen Betrieb des Kochfelds. Der Ein/Aus-Zyklus ermöglicht die Leistungsregulierung der Heizung und ist völlig normal. In einigen Fällen kann der Wärmeschutz die Heizung für eine gewisse Zeit abschalten, um Glasschäden zu vermeiden. Beispiele für solche Fälle sind: Langes Kochen bei hoher Leistung, Verwendung von Töpfen, die kleiner sind als das Heizelement, und keine Töpfe mit flachem Boden.
- Gibt das Kochfeld ein kurzes Geräusch von sich, ohne dass der Kunde eine Taste drückt, achten Sie bitte auf verschüttete Flüssigkeiten auf dem HMI. Bitte trocknen Sie das HMI und benutzen Sie das Kochfeld weiter. Wenn sich das Kochfeld automatisch ausgeschaltet hat, kann dies durch eine Flüssigkeit auf dem HMI verursacht werden. Bitte trocknen Sie das HMI und schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

## KUNDENDIENST

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.privileg.register-appliance.com](http://www.privileg.register-appliance.com) an.

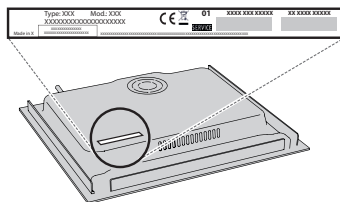
### BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

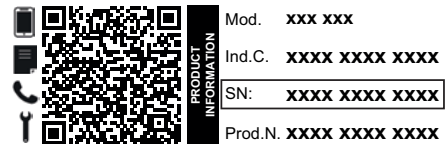
### FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, immer die folgenden Angaben machen:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;



- die Seriennummer (Nummer nach dem Wort SN auf dem Typenschild unter dem Gerät). Die Seriennummer ist auch in den Unterlagen angegeben;



- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

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

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät;
- Besuchen Sie unsere Website [docs.privileg.eu](http://docs.privileg.eu);
- Alternativ können Sie **unsere Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



## SAFETY INSTRUCTIONS

Download the complete instruction manual on <http://docs.privileg.eu> or call the phone number shown on the warranty booklet.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ **WARNING:** If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk of electric shock.

⚠ **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

### PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

### INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.

⚠ If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

### ELECTRICAL WARNINGS

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

### CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

### DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.




---

## DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

**Use only flat-bottomed pots and pans.**

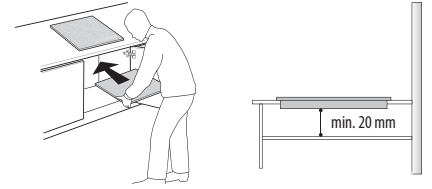
## DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.



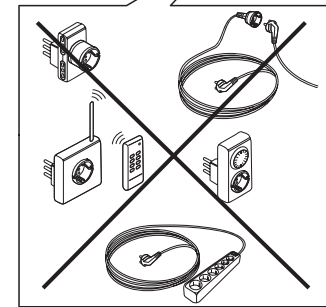
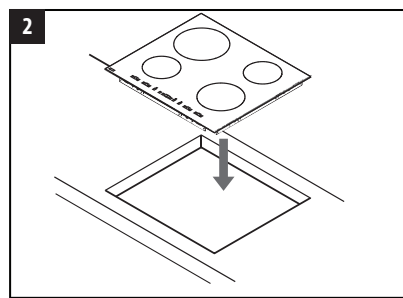
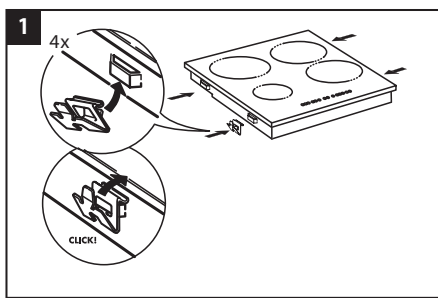
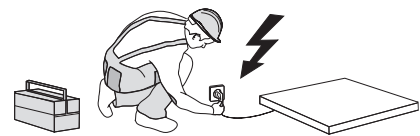
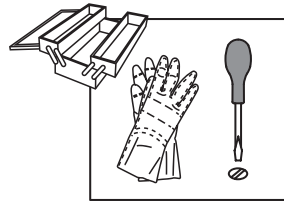
# INSTALLATION

- The cooktop must be set into a worktop at least 20 mm deep.
- There must be nothing between the cooktop and the oven (cross rails, brackets, etc.).
- Make sure the power cord is long enough to allow convenient installation.
- The distance between the lower face of the glass ceramic hob and the cupboard or separating panel must be at least 20 mm.
- For built-in dimensions and installation see the picture in this paragraph.
- A minimum distance must be maintained between the hob and the hood above it. Please refer to the user manual of the hood for more informations.
- Apply the supplied gasket to the cooktop (unless it has already been fitted), after having cleaned its surface.
- **Do not install the cooktop near a dishwasher or washing machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture, which could damage them.**
- If an oven (from our range of ovens) is installed beneath the cooktop, make sure that it is equipped with a cooling system. If the temperature of the electronic circuits exceeds the maximum permitted temperature, the cooktop will switch off automatically; in this case, wait for a few minutes until the internal temperature of the electronic circuits reaches a tolerable level, at which point it will be possible to switch the hob on again.

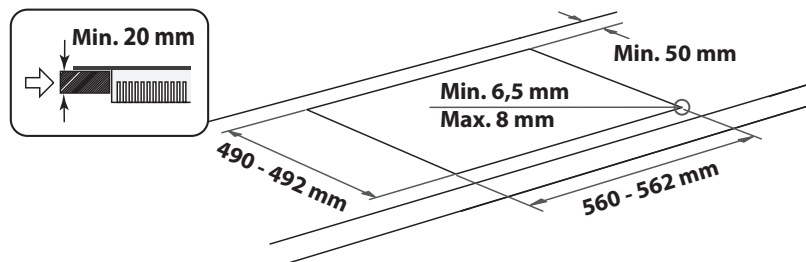
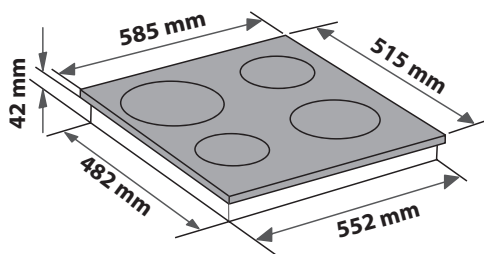
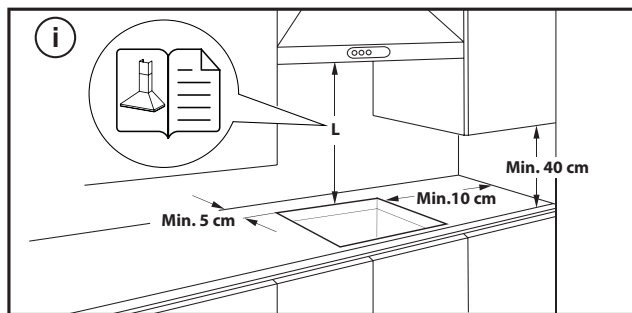


## PLACING THE HOB

After the electrical connection (see the chapter "Electrical connection"). Position each fixing clips on the dedicated slots on the lateral sides of the hob as shown in the picture. Then push the hob inside the cut out and check that the glass is flat and parallel to the worktop. The fixing clips are designed for every type of worktop material (wood, marble, etc).



## DIMENSIONS AND DISTANCES TO BE MAINTAINED



## REMOVING THE HOB:

To remove the hob, first, disconnect it from the electric supply. It is strongly recommended to free the underneath part from the oven, drawer, separator, or other. It allows the technician to access the lower part of the hob to unfasten the four clips with a screwdriver, lift the hob and remove it, avoiding any worktop damage.

## ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.

The power cord is not included in the package - remember to prepare your own power cord.






Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company.

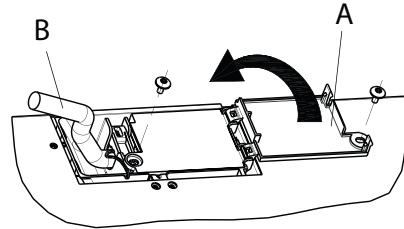
Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.

### CONNECTION TO THE TERMINAL BLOCK


For the electrical connection, use an H05RR-F or H05V2V2-F cable as specified in the table below.

SUPPLY VOLTAGE	CONDUCTORS AMOUNT x SIZE
220-240V ~+ 	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240V ~+ 	3 x 4 mm <sup>2</sup> (Australia only)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



**The appliance must be connected to the electricity supply by means of an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm.**

**ATTENTION:** the power supply cable must be long enough to allow the cooktop to be removed from the worktop and must be positioned so as to avoid damage or overheating caused by contact with the base.

**NOTE:** the yellow/green earth wire must be connected to the terminal with the symbol  and must be longer than the other wires.

- Remove approx. 70 mm of the cable sheath from the power supply cable (**B**).
- Strip approx. 10 mm of sheath from the wires. Then insert the power supply cable into the cable clamp and connect the wires to the terminal block as indicated in the connection diagram placed close to the terminal block itself.
- Secure the power supply cable (**B**) by means of the cable clamp.
- Close the terminal board with the cover (**A**) securing it with the screw provided.
- After the electrical connection, fit the hob from the top and hook it to the support springs, according to the illustration.

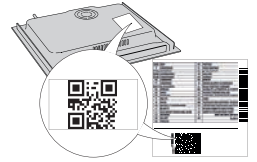


**THANK YOU FOR BUYING A PRIVILEG PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.privileg.register-appliance.com](http://www.privileg.register-appliance.com).

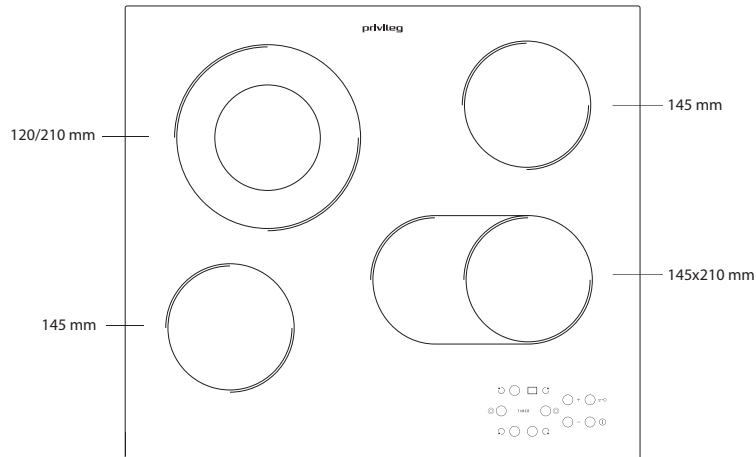


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

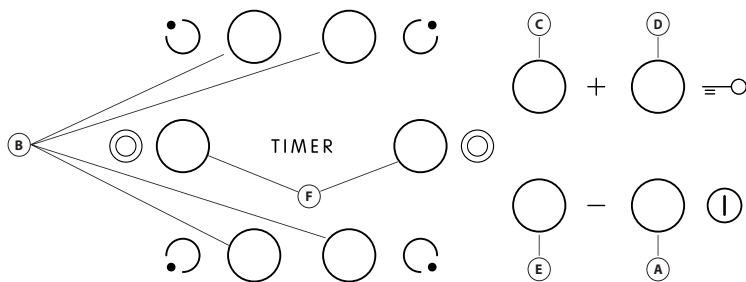
**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**



## PRODUCT DESCRIPTION



## CONTROL PANEL



- A** On/Off
- B** Cooking zone and timer selection
- C-E** Heat setting increase and decrease
- D** Key lock
- F** Multiple zone Activation/ Deactivation

## FIRST TIME USE

Upon first installation, the control panel performs a functional test for about 1 second, after which it automatically switches to the "Key lock" function. To deactivate the function, press and hold button "D"; an acoustic signal will

sound and the corresponding led will turn off.

**NOTE:** If a reset occurs, repeat the procedure described above.

## DAILY USE



### SWITCHING THE HOB ON/OFF

To switch the hob on, keep button "A" pressed for approx. 2 seconds. The 4 cooking zone displays show "0". If within 20 seconds none of the cooking zones is activated, the hob switches off automatically as a safety precaution.

### SWITCHING ON AND ADJUSTING COOKING ZONES

Press one of the buttons "B" corresponding to the cooking zone you intend to use. Select the heat setting required with buttons "E" or "C". The other selectable cooking settings go from 1 to 9. Press buttons "+/-" at the same time to cancel all settings.

**IMPORTANT:** the control is deactivated 10 seconds after the heat setting has been selected.

To change the heat setting, first press the selection button "B" again, then proceed to change the setting, using buttons "E" or "C".



### MULTIPLE ZONE

After selecting the desired zone and setting the level (as described in the previous section) press "F": an indicator above the button turns on, activating the additional zone.

The multiple zone can only be used if:

- The cooking zone is provided with multiple zone;
- The power level selected is greater than 0.

To deactivate the multiple zone, press button "B" of the desired zone, then press "F" again.

### TIMER

To set the Timer function, select the desired cooking zone and power setting then press the cooking zone key again and a luminous dot will appear on the display of the timer-controlled cooking zone. The indication "00" blinks on the 2 displays. Press buttons "C" or "E" to set the time from 1 to 99.

**IMPORTANT:** after 10 seconds the timer displays will show the power setting of the other cooking zones.

To view the remaining cooking time, press the timer-controlled cooking zone key twice.

### A FUNCTION

This function allows to automatically decrease the cooking zone power level from the highest value (level 9) to the one selected by the user for a later stage of cooking.

To activate this function first press the "+" button when level 9 is reached.

The display shows "A" and "9" flashes alternately with low brightness.

At this point, choose the desired power level (less than 9) with the "-" button.

"A" and selected level flash alternately with low brightness on the display.

The function is activated once "A" and the selected level flash alternately with high brightness on the display.

Once "A" is no longer visible on the display (the "A" function switches off automatically after several minutes, depending on the set power level), the cooking process continues with lower power and the display shows only the selected power level.

**N.B.:** this function is not possible with level 9.

### KEY LOCK

The Key lock function is switched on by holding down button "D" until a dot lights up above the function button. The control panel is locked except for the switching-off function. The function remains on even after the hob is switched off and on again and can be deactivated by pressing button "D" again until the dot above the function button goes off.

When the hob is off with the key lock activated to switch the hob on, first deactivate the key lock function by pressing button "D" again until the dot above the function button goes off.

The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on the controls can accidentally activate or deactivate the Key lock function.

### RESIDUAL HEAT INDICATOR

When the cooking zone is switched off, the residual heat indicator "H" remains on or flashes alternating with "0" until the temperature of the hob returns within safety levels.

**IMPORTANT:** The hob's safety features include an automatic switching off function. Prolonged use of the same heat setting triggers automatic switch-off of the cooking zone (for example, after around 1 hour at maximum heat setting, the cooking zone switches off).

**IMPORTANT:** To avoid a permanent damage the hob:

- do not use pots with bottoms that are not flat;
- do not use metal pots with enamelled bottom;
- do not place hot pots/pans over the control panel.

The hob is also equipped with the "auto shut off" function that switches off the cooking zone if no power level modification is done after a specific time frame depending on the power setting itself. In the table, there is the time duration of each power level.

POWER LEVEL	AUTO SHUT OFF TIME
0	30 seconds
1	10 hours
2	5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3 hours
6	2 hours
7	2 hours
8	2 hours
9	1 hour

## COOKING TABLE

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
<b>Maximum power</b>	9	Boiling	Ideal for rapidly increasing the food temperature to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.
	9-8	Searing	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, fast boiling.
<b>High power</b>	8-7	Browning - maintain boiling - grilling	Ideal for browning, maintaining a high boil, cooking, and grilling (short duration, 5-10 minutes).
	7-6	Frying - cooking - grilling	Ideal for maintaining a low boil, cooking and grilling (medium duration, 10-20 minutes), preheating, and frying.
<b>Medium power</b>	6-5	Gentle frying	Ideal for frying eggs, omelettes.
	5-4	Cooking - simmering - stewing	Ideal for prolonged cooking (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g., water, wine, broth, milk), creaming pasta.
	4-3	Thickening - creaming pasta	
<b>Low power</b>	2-1	Keeping food hot - creaming risottos	Ideal for keeping just-cooked food hot (e.g., sauces, soups, minestrone), creaming risottos and keeping serving dishes warm.
<b>Minimum power</b>	1	Defrosting	Ideal for defrosting small products and gently melting chocolate or butter.
<b>Zero power</b>	0	-	Hob in stand-by or off mode (possible end of cooking residual heat, indicated by an "H").

### Disconnect the appliance from the power supply.

- Do not use steam cleaning equipment.
- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.

- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

## TROUBLESHOOTING

If the hob does not operate correctly, before calling the After-Sales Service, refer to the Troubleshooting Guide to determine the problem.

- Read and follow the instructions given in the section "Daily use".
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If a cooking zone has been selected and an "F" or an "ER" appear on the display followed by a number, contact the After Sales Service and inform them.
- If the error code is "F03", "ER03" or "E02", try to solve it by following these instructions:
  - If the error "E02" appears, please make sure you haven't been pressing buttons for more than 5 seconds, no object is on the HMI area and that it's clean and dry - when cleaning, please follow the "Cleaning and Maintenance" paragraph.
  - If the error "F03" appears, try turning the cooktop off and on again.
  - If the error "F04" appears, contact After Sales Service and let them know which code is displayed.

- If the hob does not work following intensive use, the hob internal temperature is too high. Wait a few minutes until the hob cools down.
- If the heater is not continuously on but switches on and off cyclically even if on the display the power level does not change, this is part of the normal functioning of the hob. The on/off cycle allows the power regulation of the heater and is completely normal. In some cases, thermal protection could switch off the heater for some time to avoid glass damage. Examples of such cases are: cooking a long time at a high power level, using pots smaller than the heating element, and not flat-bottomed pots.
- If the hob is emitting a brief sound without the customer pressing any buttons, please take care of any liquid spills on the HMI. Please dry the HMI and continue using the hob. If the hob has been switched off automatically, it can be caused by a liquid presence on HMI. Please dry the HMI and switch the hob back on.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After Sales Service.

## AFTER-SALES SERVICE

To receive complete assistance, please register your product on [www.privileg.register-appliance.com](http://www.privileg.register-appliance.com).

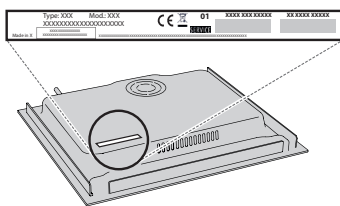
### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

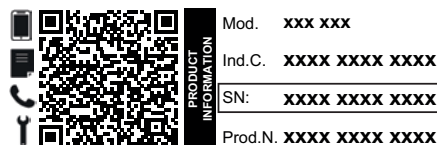
### IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;



- the serial number (number after the word SN on the rating plate located under the appliance). The serial number is also indicated in the documentation;



- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorized after-sales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

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

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

