

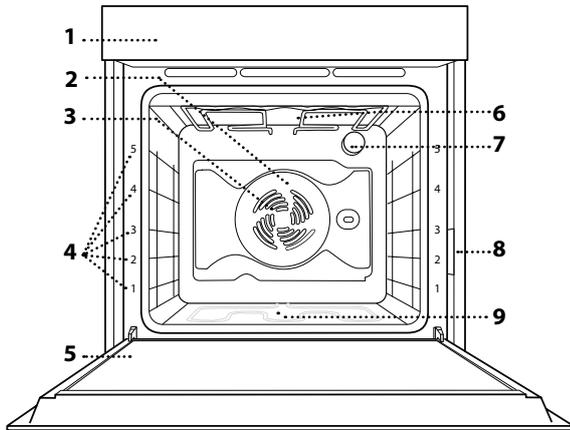


**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**  
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) an



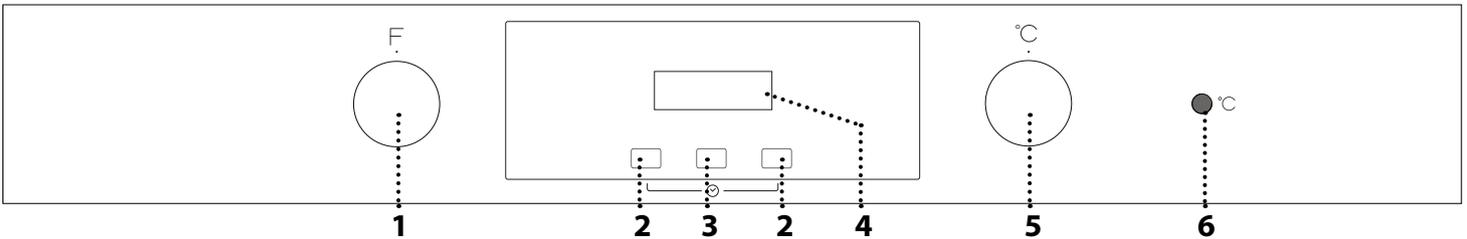
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

**PRODUKTBECHREIBUNG**



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

**BEDIENTAFEL**



**1. AUSWAHLKNOPF**

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

**2. - / + TASTEN**

Zum Verringern oder Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes.

**3. ZEIT-TASTE**

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

**4. DISPLAY**

**5. THERMOSTATREGLER**

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

**6. LED-KONTROLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN**

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

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

**ZUBEHÖR**

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



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



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



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

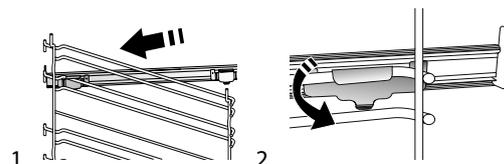
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.



**LAUFSCHIENEN.\***

Um das Einsetzen oder Entfernen von Zubehör zu erleichtern.

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



**ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER**

Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden. Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

## ERSTER GEBRAUCH

### 1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten + und — gleichzeitig: Die Uhrzeit mit den Tasten + und — einstellen.

Drücken Sie die *Zeit-Taste* zur Bestätigung.

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



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

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

## FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH

### . AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



#### AUS

Zum Ausschalten des Ofens.



#### LICHT

Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.



#### OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

Hefekuchen	✓		150 - 175	35 - 90	
Plätzchen (Kekse), Törtchen	✓		160 - 175	20 - 45	
Tiefgefz. Pizza	✓		250	10 - 15	
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe	✓		200	45 - 65	
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg	✓		200	80 - 110	
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg	✓		200	50 - 100	
Gebackener Fisch / in Folie 0,5 kg (Filets, Ganz)	✓		175 - 200	40 - 60	



#### SMART CLEAN (Nur bei bestimmten Modellen)

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



#### UMLUFT

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

Gefüllter Kuchen	✓		150 - 190	30 - 85	
Herzhafte Kuchen	✓		175 - 200	35 - 55	
Gefülltes Gemüse	✓		175 - 200	50 - 60	

### 2. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

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

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



#### GRILL

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

Getoastetes Brot			200	2 - 5	
Fischfilets/Scheiben			200	20 - 30 *	 
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger			200	30 - 40 *	 

\*Das Gargut nach halber Garzeit wenden



#### GRILL + HEISLUFT

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

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

\*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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



#### AUFTAUEN

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



#### UNTERHITZE

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

## HEISSLUFT

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

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🔢
Hefekuchen	✓	150 - 170	30 - 90	
Gefüllter Kuchen	✓	150 - 190	35 - 90	
Plätzchen (Kekse), Törtchen	✓	150 - 175	20 - 45	
Brot / Pizza / Fladenbrot	✓	190 - 250	20 - 50	
Tiefgefr. Pizza	✓	250	10 - 20	
Herzhafte Kuchen	✓	175 - 190	45 - 60	
Lasagne & Fleisch	✓	200	50 - 100 *	
Fleisch & Kartoffeln	✓	200	45 - 100 *	
Fisch & Gemüse	✓	175	30 - 50 *	

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

## PIZZA

Spezialfunktion zum Backen von hausgemachter Pizza. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Heizen Sie den Ofen vor und drehen Sie den Thermostatregler auf das entsprechende Symbol. Stellen Sie die Speise in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🔢
Pizza	✓	250	10 - 30	

## LESEN DER GARTABELLEN

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

Angezeigtes Zubehör:

Rost

Kuchenform auf Rost

Fettpfanne / Backblech

Kuchenform auf Rost oder Fettpfanne / Backblech

Blech mit Wasser

## . EINE FUNKTION AKTIVIEREN

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

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

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

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

## . VERWENDUNG DER ELEKTRONIKUHR

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

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

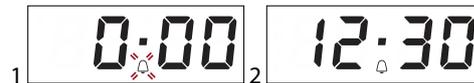
## EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

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

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

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

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



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

## GARZEIT EINSTELLEN

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

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

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

Die Dauer unter Verwendung der Tasten und einstellen.

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



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

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



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

## VOLLAUTOMATISCHES PROGRAMM / STARTVERZÖGERUNG

Sie können den Start einer Funktion mittels Programmierung ihrer Abschaltzeit verzögern.

Drücken Sie nach dem Einstellen der Dauer die *Zeit-Taste* bis das Display END zeigt (7).

Drücken Sie die Tasten und für die Auswahl der gewünschten Abschaltzeit. Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt, während das Symbol sich abschaltet und AUTO zur Bestätigung der Einstellung weiterhin aufleuchtet (8).

Bitte beachten: Zum Ansehen und Ändern der Einstellungen oben angeführte Schritte wiederholen.

Die Funktion bleibt solange in Pause, bis das Symbol aufleuchtet:

An dieser Stelle fährt der Backofen automatisch mit dem ausgewählten Garmodus fort (9).



Am Ende die *Zeit-Taste* lange drücken, um den Alarm zu deaktivieren. Den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf und drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wird nur die Abschaltzeit ausgewählt (ohne Einstellung der Dauer), startet die Funktion sofort. Der Garvorgang wird fortgesetzt, bis zur gewünschten Abschaltzeit.

## REINIGUNG UND PFLEGE

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

**Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**

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

**Schutzhandschuhe tragen.**

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

### AUSSENFLÄCHEN

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

### INNENFLÄCHEN

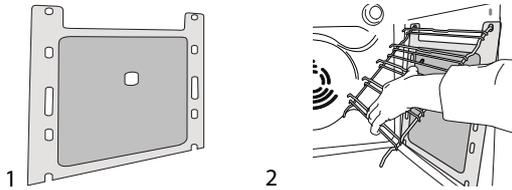
Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig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

### ZUBEHÖR

Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

### REINIGUNG DER KATALYTISCHEN WÄNDE (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

Der Ofen könnte mit katalytischen Auskleidungen ausgestattet, welche die Reinigung des Garraums, dank ihrer speziellen selbstreinigenden Beschichtung, die hochporös ist und in der Lage ist, Fett und Schmutz aufzunehmen, vereinfachen. Diese Wände sind an den Laufschienen angebracht: Beim erneuten Positionieren und Anbringen der Laufschienen, sicherstellen, dass die Haken im oberen Bereich in die entsprechenden Öffnungen in den Wänden eingehängt sind.



Um die selbstreinigenden Eigenschaften der katalytischen Wände bestmöglich zu nutzen, wird empfohlen, den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C unter Verwendung der „Umluft“-Funktion aufzuheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Dann den Ofen abkühlen lassen, bevor verbleibende Speisereste mit einem nicht scheuernden Schwamm entfernt werden.

Bitte beachten: Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays verwenden, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die selbstreinigenden Eigenschaften beeinträchtigt werden können. Bitte unseren Kundendienst kontaktieren, wenn Ersatzwände erforderlich sind.

## LÖSEN VON PROBLEMEN

Was tun, wenn...	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

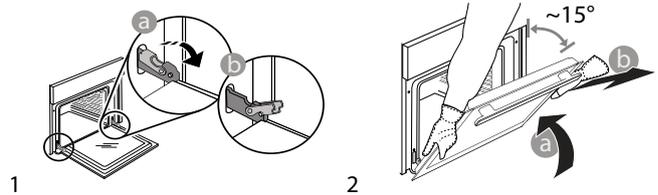
### AUSWECHSELN DER LAMPE

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

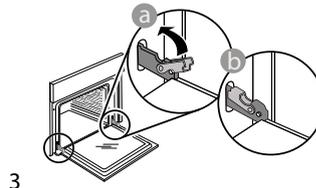
Bitte beachten: nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W / 230 V Typ G9, T300 °C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. Bei der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

### AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ursprungsposition (3) senken: Stellen Sie sicher, dass sie vollständig abgesenkt wurden. Leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.

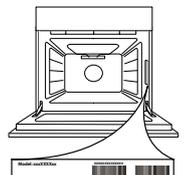


Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.



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

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



Whirlpool



400011345517