



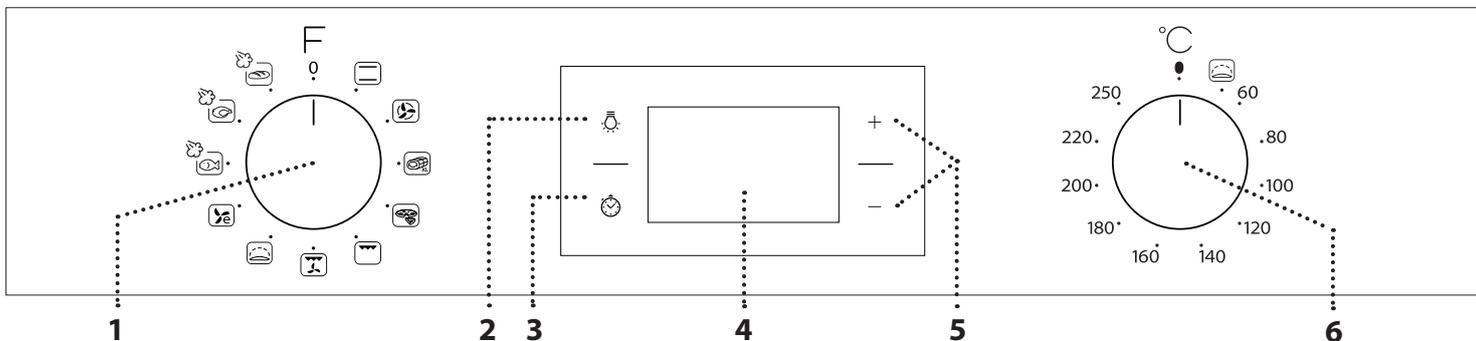
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

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



Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. LAMPEN

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

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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

4. DISPLAY

5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

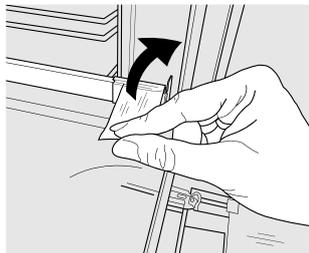
6. THERMOSTATREGLER

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

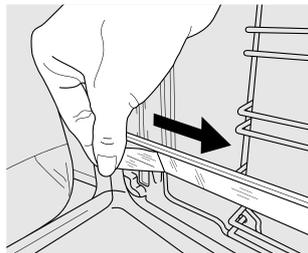
Bitte beachten: Die Bedienelemente sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienelement mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

BACKAUSZÜGE UND SEITENGITTER

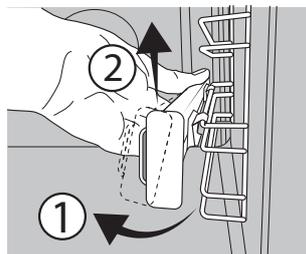
Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



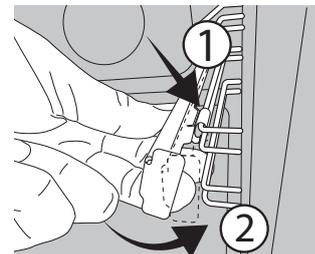
[a]



[b]



[c]



[d]

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).

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

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

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

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



Mit + oder - die Stunde einstellen und zur Bestätigung

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

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

2. AUFHEIZEN DES OFENS

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

 **HEISSLUFT**
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.

 **AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE**
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 einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

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

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

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



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

AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der „Aufgehen lassen“ Funktion, den Thermostatregler auf das entsprechende Symbol drehen. Wenn der Ofen auf eine andere Temperatur eingestellt ist, startet die Funktion nicht.

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

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

 **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.

STEAM

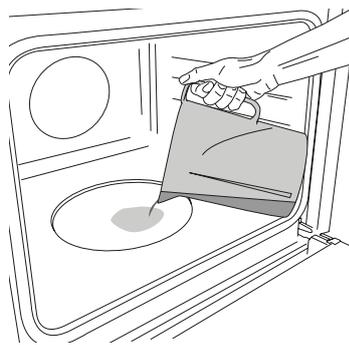
FISCH 

FLEISCH 

BROT 

Die **STEAM**  Funktionen liefern hervorragende Ergebnisse dank der Zugabe von Dampf zu Garzyklen. Nur wenn der Ofen kalt ist, gießen Sie Trinkwasser auf den Ofenboden und wählen Sie die Funktion, die Ihrer Zubereitungsmethode entspricht. Die optimalen Wassermengen und Temperaturen für jede Lebensmittelkategorie sind in der jeweiligen Gartabelle aufgeführt. **Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.**

STEAM



Nur wenn der Ofen kalt ist, die Aussparung des Garraums mit der in der entsprechenden Gartabelle empfohlenen Menge an Trinkwasser füllen. Stellen Sie die Speisen in den Ofen.

Die Funktion **STEAM**  einstellen und aktivieren: Am Ende vorsichtig die Tür öffnen und Dampf langsam austreten lassen.

Bitte beachten: Beim Dampfgaren die Tür nicht öffnen und niemals Wasser auffüllen.

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.

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

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die 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

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	1
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 - 35	3	
		Ja	160	25 - 35	3	
		Ja	150	35 - 45	4	2
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2	
		Ja	190 - 250	20 - 50	4	2
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		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	2	
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	5	

ZUBEHÖRTEILE Rost Backform oder Kuchenform auf Rost Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost Fettpfanne/ Backblech

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.

Bitte beachten: Um die Einstellung abzubrechen, den Auswahlknopf auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

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.

STEAM

REZEPT	FUNKTION 	WASSER (ML)	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Fischfilets / Schnitzel 0,5 - 2 cm	 	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Ganzer Fisch (300 g - 600 kg)	 	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Ganzer Fisch (600 g - 1,2 kg)	 	250	-	180 - 200	25 - 45	3
Roastbeef englisch 1 kg	 	250	-	190 - 210	40 - 55	3
Lammkeule (500 g - 1,5 kg)	 	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Hähnchen / Geflügel / Ente Ganz 1 - 1,5 kg	 	250	-	200 - 220	55 - 75	2
Hähnchen / Geflügel / Ente in Stücken 500 g - 1,5 kg	 	250	-	200 - 220	40 - 60	3
Hähnchen / Kaninchen / Ente Ganz 3 kg	 	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Lamm / Rind / Schwein 1 kg	 	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Kleines Brot 80- 100 g	 	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Kastenbrot 300 - 500 g	 	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Brotlaib (500 g - 2 kg)	 	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	 	250	-	200 - 220	30 - 45	3

Die angegebene Zeit beinhaltet die Vorheizphase: Wir empfehlen, das Gargut in den Ofen zu stellen und die Garzeit einzustellen, wenn die Funktion gestartet wird.

Um nach dem  Garen den verbleibenden Kalk vom Boden des Garraums zu entfernen, gießen Sie einfach 250 ml weißen Essig in die Aussparung des Garraums (alternativ verwenden Sie ein spezielles Entkalkungsmittel. Für Verfügbarkeit kontaktieren Sie den Kundenservice). Lassen Sie es bei Raumtemperatur für 30 Minuten einwirken, dann den Garraum mit warmem Trinkwasser und einem weichen Tuch reinigen. Die Reinigung wird mindestens alle 5 bis 10  Garzyklen empfohlen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

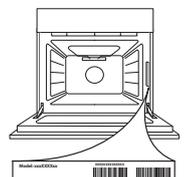
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.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

▼ Für weitere Informationen über Ihr Produkt die vollständige Gebrauchsanleitung auf docs.whirlpool.eu runterladen



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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



Whirlpool

