



BUILT-IN OVEN

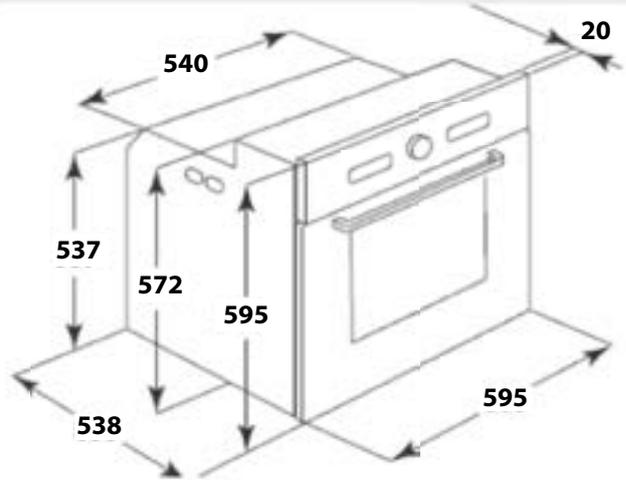
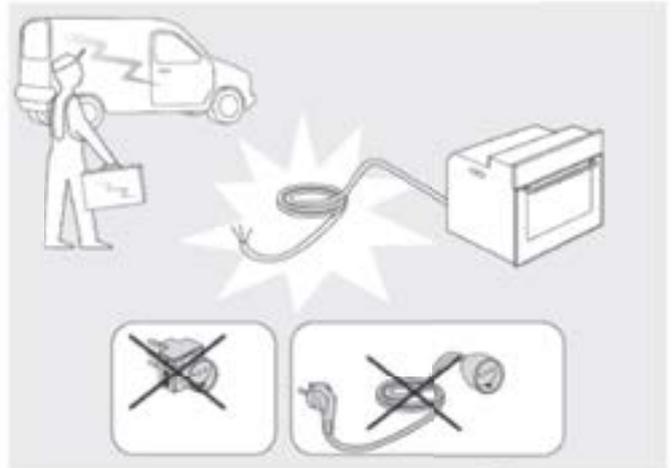
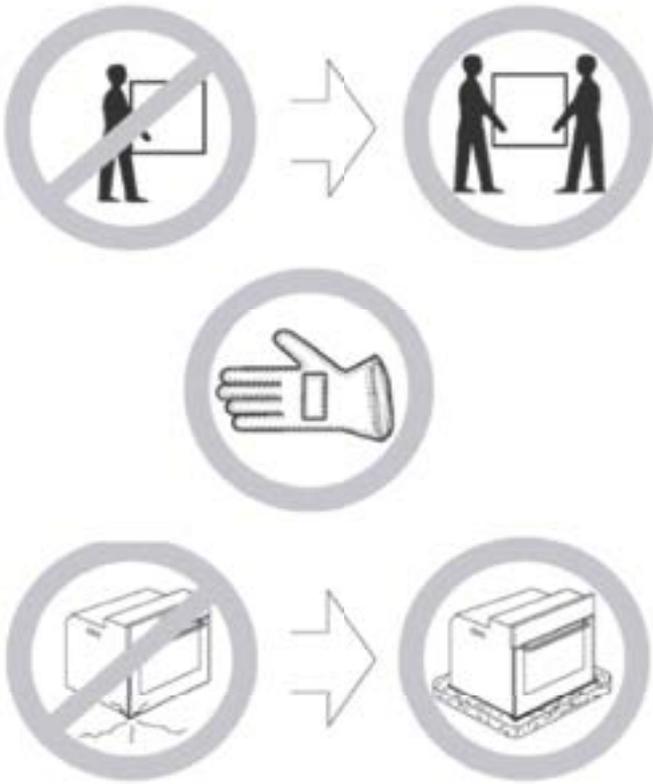
DE Bedienungs- und Wartungsanleitung

The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the brand name 'Whirlpool' in a bold, sans-serif font.

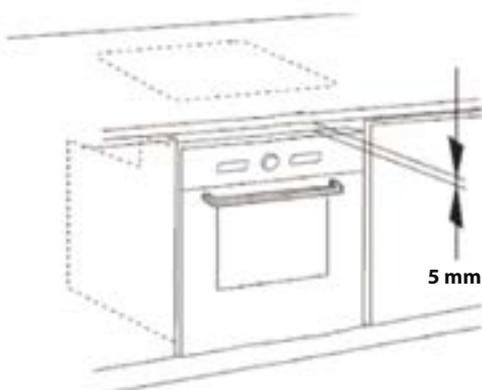
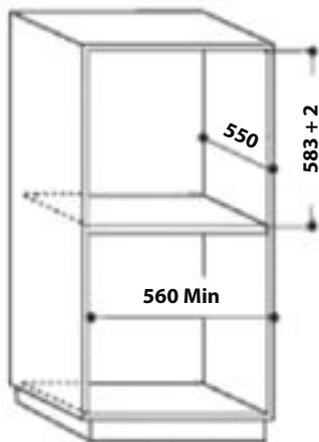
SENSING THE DIFFERENCE

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

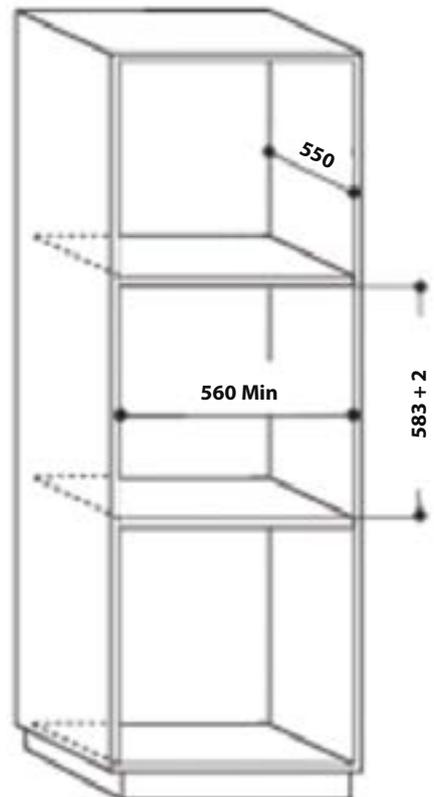
1



2

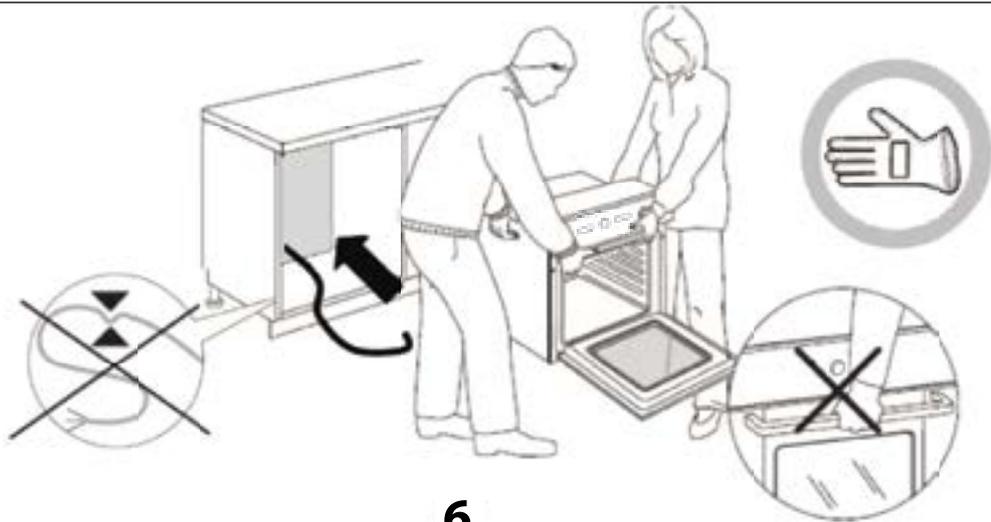


3

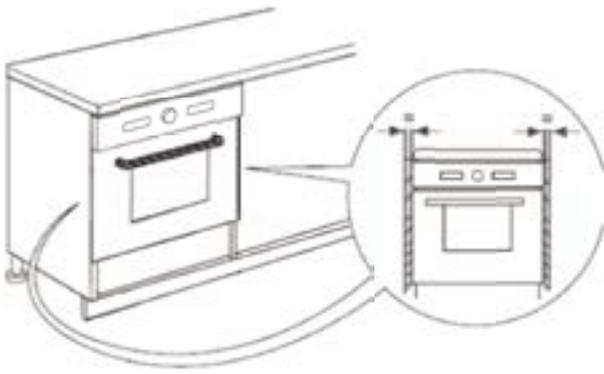


INSTALLATIONSANWEISUNGEN

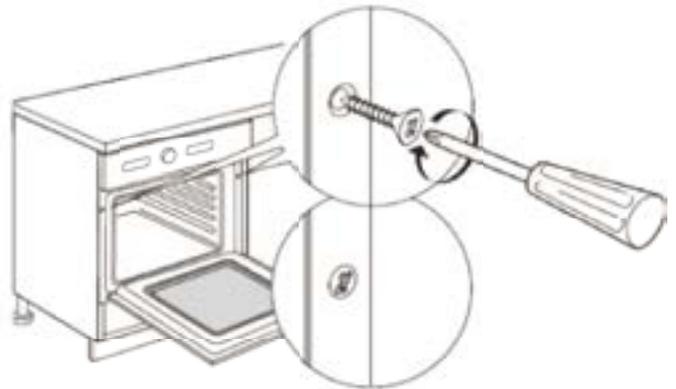
4



5



6



INHALT

INSTALLATIONSANWEISUNGEN	1	SCHNELLES VORHEIZEN	13
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	2	AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS	14
ÖKO-DESIGN ERKLÄRUNG	5	PYROLYSEZYKLUS (SELBSTREINIGUNG)	14
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ	5	SMARTCLEAN™ REINIGUNGSZYKLUS	14
INSTALLATION	6	KERNTEMPERATURFÜHLER	15
VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS	6	BACKOFENBELEUCHTUNG	16
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	6	TASTENSPERRE	16
ALLGEMEINE HINWEISE	6	FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE	17
DAS GERÄT	7	GARTABELLE	19
ZUBEHÖRTEILE	7	ERPROBTE REZEPTE	22
EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN	8	HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN	23
ENTFERNEN DER SEITLICHEN EINHÄNGEGITTER ...	8	REINIGUNG	24
MONTAGE DER AUSZÜGE	8	PFLEGE	25
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS	9	AUSBAU DER TÜR	25
DREHKNOPF UND BERÜHRUNGSTASTEN	9	ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS	25
LINKES DISPLAY	9	AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE	25
RECHTES DISPLAY	9	ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE	26
EINSTELLEN DER UHR	10	KUNDENSERVICE	26
EINSTELLUNGEN	10	ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	26
EIN/AUS	10		
FUNKTIONSAUSWAHL	10		
QUICK START (SCHNELLSTART)	11		
TEMPERATUREINSTELLUNG	11		
EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE	11		
VORHEIZPHASE	11		
EINSTELLUNG DER DAUER	12		
GARZYKLUS OHNE TIMER	12		
GARZYKLUS MIT TIMER	12		
EINSTELLUNG DES GARZEITENDES BEI STARTVORWAHL	12		
6 TH SENSE-FUNKTIONEN	13		
SONDERFUNKTIONEN	13		

Diese Anleitung ist auch auf folgender Internetseite verfügbar: www.whirlpool.eu

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUßERST WICHTIG

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



GEFAHR

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.



WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Gefahrenhinweise beschreiben das jeweilige potentielle Risiko und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung ab.
- Einbau und Wartung müssen von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

- Schließen Sie einen Backofen mit Netzstecker nicht an eine Vielfachsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Induktionsfunktion).
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß.
- Berühren Sie die Heizelemente nicht.
- Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie 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. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammbar Materialen, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb der Bedienblende nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen.

- Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zur Explosion des Gefäßes und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Verschüttete Lebensmittel müssen vor dem Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).
- Während und nach dem Pyrolysezyklus Tiere vom Gerätebereich fernhalten (nur für Backofen mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche in der Ofentür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Verwenden Sie keine Alufolie, um die Speisen im Garbehälter abzudecken (nur für Öfen mit denen ein Garbehälter mitgeliefert wird).

ÖKO-DESIGN ERKLÄRUNG

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen hinsichtlich Ökodesign der EU-Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-1.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ**Entsorgung von Verpackungsmaterialien**

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻️). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

Energiespartipps

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsche Entsorgung gefährdet.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf der beiliegenden Dokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

INSTALLATION

Stellen Sie nach dem Auspacken sicher, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt.

Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation aus der Polystyrolunterlage nehmen.

Lesen Sie alle Sicherheitsempfehlungen auf den Seiten 2, 3, 4, bevor Sie das Gerät installieren.

Befolgen Sie zum Aufbau des Geräts die Einbauanleitung auf den Seiten I und II.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie alle Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig, bevor Sie den Backofen einsetzen.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich in der vorderen Ecke des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden.

Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Der Backofen ist für den Betrieb mit einer Leistungsaufnahme von über 2,5 kW programmiert (Anzeige von „16 A“ in den Einstellungen wie auf Seite 10 gezeigt). Dies ist mit einer Stromversorgung für Privathaushalte von über 3 kW kompatibel.

In Haushalten mit einer niedrigeren Energieversorgung muss die Einstellung herabgesetzt werden („13 A“ in den Einstellungen).

ALLGEMEINE HINWEISE

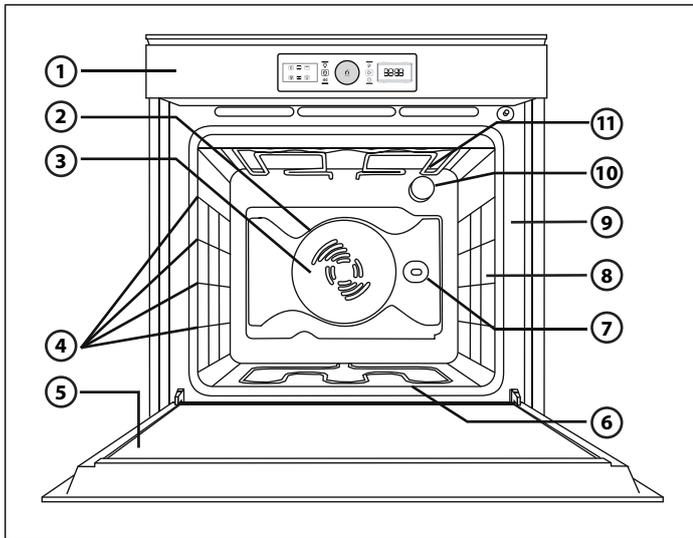
Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehöerteilen.
- Nehmen Sie die Zubehöerteile aus dem Backofen, heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den warmen Backofeninnenraum. Dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer Geräte keine heißen Teile des Backofens berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

DAS GERÄT

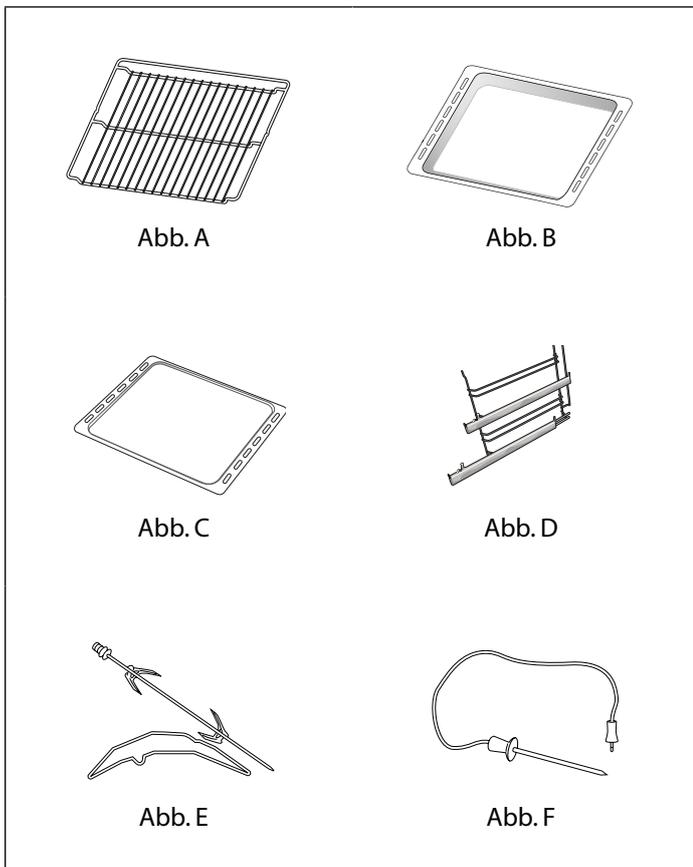


1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Ringheizelement (*nicht sichtbar*)
4. Einhängegitter (*die Anzahl der Einschübe ist vorne im Backofeninnenraum angegeben*)
5. Tür
6. Unteres Heizelement (*nicht sichtbar*)
7. Drehspieß (*falls vorgesehen*)
8. Kerntemperaturfühler Einsteckstelle (*falls vorgesehen*)
9. Typenschild (*darf nicht entfernt werden*)
10. Beleuchtung
11. Oberes Heizelement/Grill

HINWEIS:

- Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.
- Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizelemente ab.

ZUBEHÖRTEILE

**A. Rost:**

- Zum Grillen
- Zum Abstellen von Pfannen, Kuchen usw.

B. Fettpfanne:

- Zum Auffangen von herabtropfendem Fett
- Zum Garen von Fleisch, Fisch usw.

C. Backblech:

- Für Brot und Gebäck
- Fleisch, Fisch usw.

D. Auszüge (nur bei bestimmten Modellen):

- Für eine einfachere Handhabung von Rosten und Backblechen.

E. Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen):

- zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel.

F. Kerntemperaturfühler (nur bei bestimmten Modellen):

- zum Messen der Kerntemperatur von Lebensmitteln.

Die Anzahl des Zubehörs kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach oben waagrecht ein (Abb. 1).
2. Das andere Zubehör, wie Fettpfanne oder Backblech, wird auf die gleiche Weise eingesetzt wie der Rost (Abb. 2).

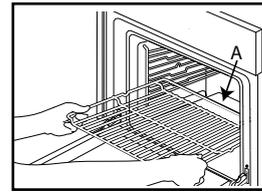


Abb. 1

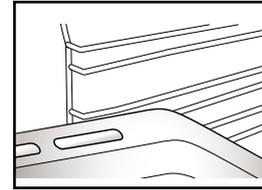


Abb. 2

ENTFERNEN DER SEITLICHEN EINHÄNGEGITTER

Vor der Verwendung des automatischen Reinigungszyklus (siehe Abschnitt 11), alle Zubehörteile aus dem Backofen entfernen.

Für die Entfernung der seitlichen Einhängegitter und (falls vorgesehen) der Muttern im Backofen, die diese halten, siehe Abbildungen (Abb. 1, 2, 3).

HINWEIS: Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zu einer dauerhaften Beschädigung der Zubehörteile.

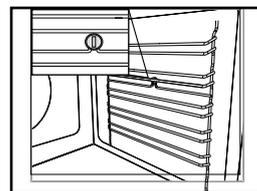


Abb. 1

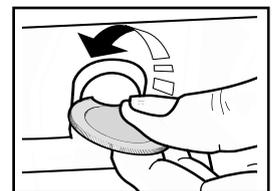


Abb. 2

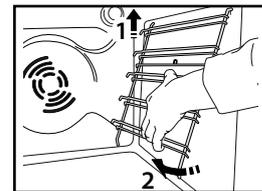


Abb. 3

MONTAGE DER AUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Teleskop- und Vollauszüge erleichtern die Handhabung von Rosten und Backblechen.

1. Nehmen Sie die seitlichen Einhängegitter ab (Abb. 1) (Bei Vollauszugsschienen muss zuerst die Befestigungsschraube entfernt werden).
2. Entfernen Sie die schützende Plastikfolie von den Auszügen (Abb. 2).
3. Hängen Sie den oberen Teil der Schienen am Einhängegitter ein. Vergewissern Sie sich, dass die Teleskopschienen sich frei nach vorne bewegen können. Drücken Sie dann den unteren Teil der Auszüge fest gegen das Einhängegitter, bis diese einrasten (Abb. 3).
4. Befestigen Sie die Einhängegitter wieder im Backofinnenraum (Abb. 4).
5. Geben Sie das Zubehör auf die Schienen (Abb. 5, 6).

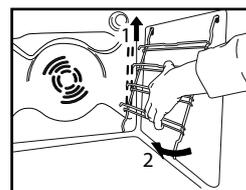


Abb. 1

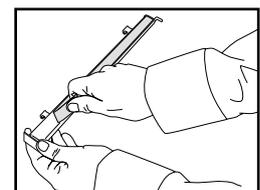


Abb. 2

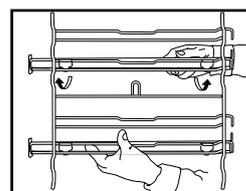


Abb. 3

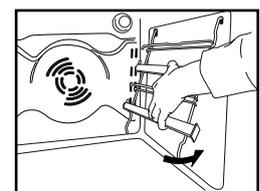


Abb. 4

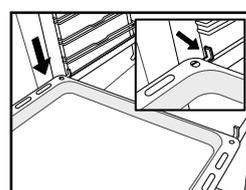


Abb. 5

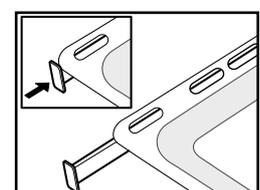
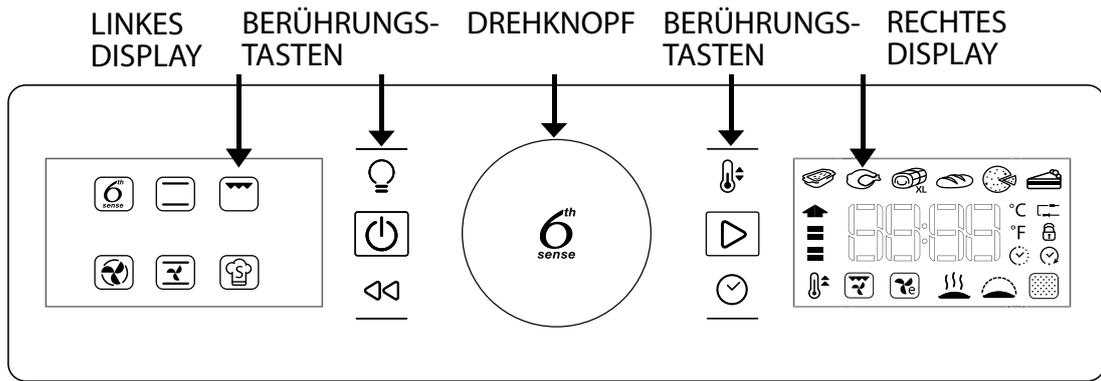
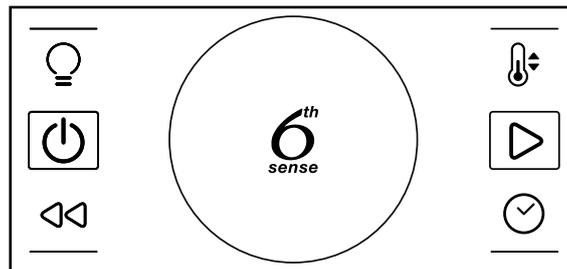


Abb. 6

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



DREHKNOPF UND BERÜHRUNGSTASTEN



DREHKNOPF

Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter.



6TH SENSE-DRUCKKNOPF

Drücken Sie diesen Knopf für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen oder Parametern und dann zum Starten des Garprogramms.



BELEUCHTUNG

zum Ein- und Ausschalten der Lampe.



TEMP

für die Temperatureinstellung.



EIN/AUS

zum Ein- und Ausschalten des Backofens.



START

zum Starten der Garfunktionen.



ZURÜCK

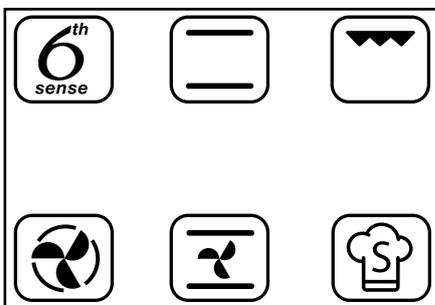
für Rückkehr zur vorherigen Anzeige.



ZEIT

für die Einstellung der Uhr, der Gardauer oder die Verlängerung der Garzykluszeit.

LINKES DISPLAY

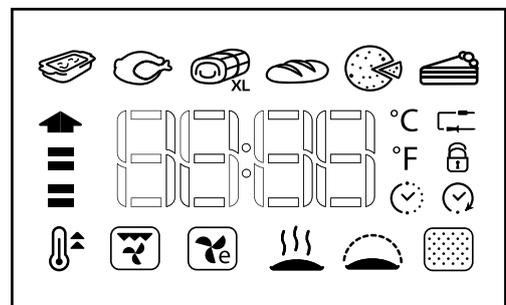


Dieses Display zeigt die wichtigsten Garfunktionen an.

Die zur Auswahl stehende Funktion wird stärker beleuchtet.

Die Symbole geben die Funktion an. Für eine vollständige Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 17 einsehen.

RECHTES DISPLAY

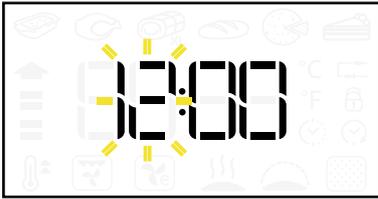


Dieses Display zeigt die Uhr, die Symbole für die 6th Sense  und Sonderfunktionen  sowie die Details für alle Funktionen an. Außerdem hilft es bei der Einstellung aller Garparameter.

HINWEIS: Die gezeigte Abbildung kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

1.1 EINSTELLEN DER UHR

Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Uhr eingestellt werden.



Drehen Sie zum Einstellen der Stunden.

Zur Bestätigung drücken Sie .



Drehen Sie zum Einstellen der Minuten.

Zur Bestätigung drücken Sie .

HINWEIS: Wenn Sie die Uhrzeit später mit ausgeschaltetem Backofen ändern wollen, halten Sie mindestens 1 Sekunden lang gedrückt und wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte. Nach einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden.

1.2 EINSTELLUNGEN

Bei Bedarf können die Maßeinheit der Temperatur und die Stromeinstellungen geändert werden (Standardeinstellungen sind °C und 16A).

Halten Sie mindestens 5 Sekunden lang gedrückt, wenn der Backofen ausgeschaltet ist (siehe Abschnitt 1.3).



Drehen Sie zum Auswählen von °C oder °F.

Zur Bestätigung des Werts drücken Sie .



Drehen Sie zum Auswählen der Stromstärke (16A oder 13A).

Zur Bestätigung des Werts drücken Sie .

HINWEIS: Nachdem die Einstellungen bestätigt wurden, muss möglicherweise die Uhr neu eingestellt werden.

1.3. EIN/AUS

Bei ausgeschaltetem Gerät wird nur die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt.



Drücken Sie zum Einschalten des Backofens (1/2 Sek. lang gedrückt halten).

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, funktionieren beide Displays.

Der Drehknopf und alle Berührungstasten funktionieren.



HINWEIS: Wenn Sie drücken, wird der aktive Garzyklus beendet, das Gerät wird ausgeschaltet.

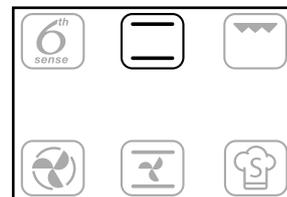
2 FUNKTIONSAUSWAHL

Zum Auswählen der Garzyklen und weiteren Funktionen.

Für eine Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 17 und Seite 18 einsehen.

Drücken Sie zum Einschalten des Backofens.

Drehen Sie zum Auswählen der Hauptfunktion: Die zur Auswahl stehende Funktion wird stärker beleuchtet.



Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie .

HINWEIS: Wählen Sie die 6th Sense- oder Sonderfunktionen für den Zugriff auf die zugehörigen Symbole auf dem rechten Display (siehe jeweiliger Abschnitt (7,8) auf Seite 13).

Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Quick Start“ (Schnellstart) (Abschnitt 3), um die Garfunktion sofort zu starten, oder benutzen Sie den Einstellungsassistenten, wie in den Abschnitten 4, 5, und 6 beschrieben wird.

3 QUICK START (SCHNELLSTART)

Zum Überspringen des Einstellungsassistenten und zum schnellen Starten eines Garzyklus.

Drücken Sie  zum schnellen Starten einer beliebigen Funktion.

Der Backofen führt einen Garzyklus ohne Timer (siehe Abschnitt 5.1) mit der Standardtemperatur aus und auf dem Display wird die vergangene Zeit angezeigt.

Drücken Sie  zum sofortigen Starten des Garzyklus mit den zuletzt eingestellten Werten.

4 TEMPERATUREINSTELLUNG

Zur Einstellung der Temperatur für alle verfügbaren Garzyklen, mit Ausnahme von Grill , Turbogrill , Warmhalten  und Gärfunktion .

Zur Bestätigung der gewünschten Funktion drücken Sie .

°C/°F-Symbol blinkt.



Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Temperatur.



Drücken Sie  zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung der Dauer weiter (siehe Abschnitt 5) oder drücken Sie  für den Quickstart.

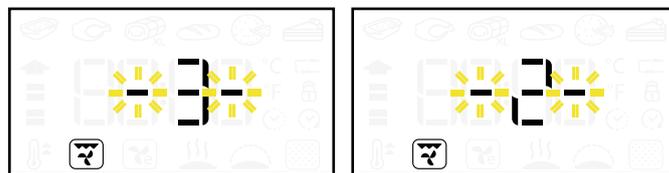
HINWEIS: Drehen Sie  zum Einstellen der Temperatur während eines Garzyklus.

4.1 EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE

Zur Einstellung der Temperaturstufe der Funktionen Grill  und Turbogrill .

Es gibt 3 feste Temperaturstufen für das Grillen: -1- (niedrig), -2- (mittel), -3- (hoch).

Das rechte Display zeigt den Standardwert zwischen zwei blinkenden „-“ an.



Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Stufe.

Drücken Sie  zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung der Dauer weiter (siehe Abschnitt 5) oder drücken Sie  für den Quickstart.

HINWEIS: Drehen Sie  zum Einstellen der Grillstufe während eines Garzyklus.

4.2 VORHEIZPHASE

Einige Garfunktionen (Ober-/Unterhitze , Heißluft , Umluft , Schnelles Vorheizen ) haben eine Vorheizphase, die automatisch startet und es ermöglicht, die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen.



Ein in Endlosschleife blinkender Pfeil neben der Zieltemperatur zeigt die Vorheizphase an.

Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.



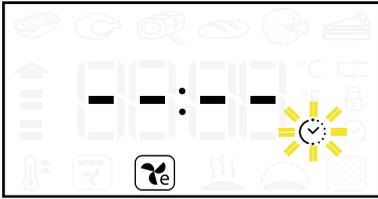
Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür: Der Backofen startet automatisch den ausgewählten Garzyklus.

HINWEIS: Wenn Sie das Gargut vor dem Ende der Vorheizphase in den Backofen stellen, könnte dies das Ergebnis des Garvorgangs beeinträchtigen.

5 EINSTELLUNG DER DAUER

Zum Einstellen der Dauer einer Funktion, nachdem die Temperatur eingestellt wurde.

 Symbol blinkt.



Drücken Sie  oder  zum Starten eines Garzyklus ohne Timer (5.1).

Drehen Sie  zum Einstellen der Dauer.



Drücken Sie  zum Bestätigen der eingestellten Gardauer (5.2) und gehen Sie zur Einstellung der Abschaltzeit weiter oder Drücken Sie  für den Quickstart.

HINWEIS: Drücken Sie  zur Änderung der Dauer während eines Garzyklus.

5.1 GARZYKLUS OHNE TIMER

Während eines Garzyklus ohne Timer zeigt das rechte Display die Dauer an, indem die vergangene Zeit in Minuten gezählt wird, und „:“ blinkt.



Drücken Sie  zum Beenden des Garzyklus, wenn Sie möchten, und zum Abschalten des Backofens.

HINWEIS: Drücken Sie  für den Wechsel von Garen ohne Timer zu Garen mit Timer und Einstellung der Abschaltzeit.

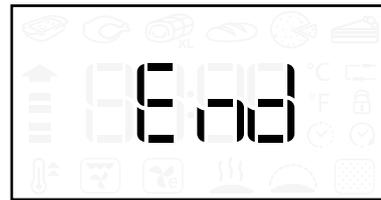
5.2 GARZYKLUS MIT TIMER

Während eines Garzyklus mit Timer zeigt das rechte Display die Dauer mit einem Countdown der Minuten an und „:“ blinkt.



Drücken Sie  zum Beenden des Garzyklus, wenn Sie möchten.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, zeigt das rechte Display „End“ an und ein Summer ertönt.



HINWEIS: Die Zeit für die Vorheizphase ist nicht in der Dauer enthalten.

6 EINSTELLUNG DES GARZEITENDES BEI STARTVORWAHL

Zur Einstellung der gewünschten Abschaltzeit einer Funktion. Das rechte Display zeigt die Abschaltzeit des Garzyklus an und das Symbol  blinkt.



Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Abschaltzeit.

Zur Bestätigung der Abschaltzeit drücken Sie .



HINWEIS: Die angezeigte Zeit umfasst die eingestellte Dauer. Während der Startvorwahl ist es immer möglich:

Drehen Sie  zum Verlängern der Abschaltzeit.

Drücken Sie  zum Einstellen der Temperaturstufe.

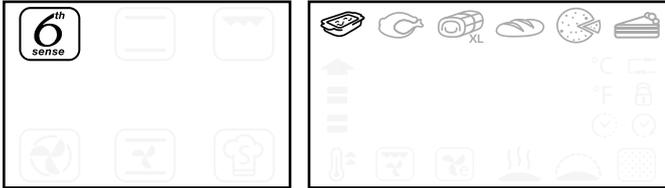
Drücken Sie  zum Einstellen der Dauer.

Wenn die Funktion eine Vorheizphase vorsieht, wird diese übersprungen, wenn eine Startvorwahl erfolgt ist.

7 6TH SENSE-FUNKTIONEN

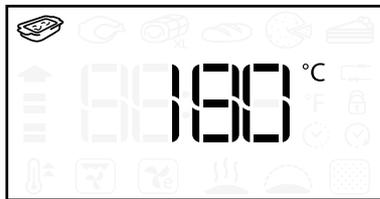
Zur Auswahl aus 6 verschiedenen, spezifischen Garzyklen mit vorprogrammierten Werten. Für die komplette Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe die entsprechende Tabelle auf Seite 17.

Drehen Sie  zum Auswählen der 6th Sense-Funktion.



Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Auswählen der gewünschten 6th Sense-Funktion.



Drücken Sie  zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung von Dauer/Abschaltzeit oder drücken Sie  für den Quickstart.

HINWEIS: Für die 6th Sense-Funktionen ist es nie notwendig, den Backofen vorzuheizen. Für Empfehlungen zu Gartemperaturen und Dauer sehen Sie bitte die Tabelle auf Seite 19 ein.

6TH SENSE-TEMPERATURERHALTUNG

Wenn die Temperatur in Backofeninnenraum während eines 6th Sense-Garzyklus absinkt, weil die Tür geöffnet wurde, stellt die 6th Sense-Funktion Temperaturerhaltung automatisch die ursprüngliche Temperatur wieder her.

Während der 6th Sense-Temperaturerhaltung zeigt das Display eine „Schlangenanimation“ an, bis die Zieltemperatur erreicht wurde.

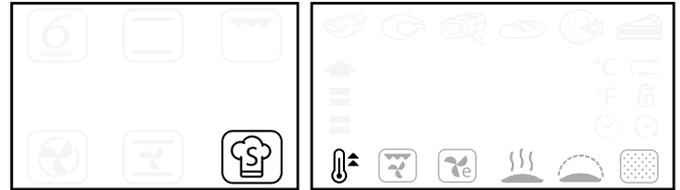


HINWEIS: Um ein gutes Garergebnis zu gewährleisten, wird während eines getimten Zyklus die Dauer um die Zeit verlängert, für die die Tür offen war.

8 SONDERFUNKTIONEN

Zur Auswahl aus verschiedenen spezifischen Garzyklen. Für die komplette Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe die entsprechende Tabelle auf Seite 18.

Drehen Sie  zum Auswählen der Sonderfunktion.



Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Auswählen der gewünschten Sonderfunktion.



Drücken Sie  zum Bestätigen und Einstellen der Werte oder drücken Sie  für den Quickstart.

8.1 SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Siehe vollständige Beschreibung auf Seite 18.

Gehen Sie zu den Sonderfunktionen .

Drehen Sie  zum Auswählen von .

Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Wählen der gewünschten Temperatur.

Drücken Sie  zum Starten des schnellen Vorheizzyklus oder drücken Sie  zum Einstellen der Dauer des folgenden Garzyklus.



Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.

Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür: Der Backofen startet automatisch einen Garzyklus und hält die erreichte Temperatur.

Stellen Sie das Gargut nicht vor dem Ende des schnellen Vorheizzyklus in den Backofen.

9 AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS (NUR BEI GEWISSEN MODELLEN)

Der automatische Reinigungszyklus, falls vorgesehen, kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

PYROLYSEZYKLUS (SELBSTREINIGUNG) (FALLS VORGESEHEN)

Für die Beschreibung dieser Funktion siehe die Funktionstabelle auf Seite 18 und das Kapitel „Reinigung“ auf Seite 24.

Gehen Sie zu den Sonderfunktionen .

Drehen Sie  zum Auswählen von .



Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Auswählen der gewünschten voreingestellten Dauer.



Drücken Sie  zum Starten des Pyrolyse-Reinigungszyklus oder drücken Sie , um zum Einstellen der Abschaltzeit weiterzugehen (Abschnitt 6).

Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Abschaltzeit.

Drücken Sie  zum Starten des automatischen Reinigungszyklus.

HINWEIS: Während eines Pyrolysezyklus wird die Backofentür automatisch verriegelt.



Wenn das Symbol  nicht mehr angezeigt wird, ist der Backofen wiedervoll betriebsbereit.

WARNUNG

- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht.
- Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.
- Halten Sie Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Gerät fern.

SMARTCLEAN™ REINIGUNGSZYKLUS (FALLS VORGESEHEN)

Für die Beschreibung dieser Funktionen siehe auch die entsprechende Funktionentabelle auf Seite 18.

Bei kaltem Backofen 200 ml Wasser auf dem Boden des Backofeninnenraums verteilen, dann die Backofentür schließen.

Gehen Sie zu den Sonderfunktionen .

Drehen Sie  zum Auswählen von .

Zur Bestätigung drücken Sie .



Drücken Sie  zum sofortigen Starten des SMARTCLEAN™-Zyklus oder drücken Sie  zum Einstellen von Abschaltzeit/Startvorwahl (siehe Abschnitt 6).

Entfernen Sie nach Zyklusende eventuell im Backofen verbliebenes Wasser und beginnen Sie mit einem mit heißem Wasser angefeuchteten Schwamm mit der Reinigung (die Reinigung führt möglicherweise nicht zum gewünschten Ergebnis, wenn Sie länger als 15 Minuten warten).

Wiederholen Sie den SMARTCLEAN™-Zyklus und geben Sie ein paar Tropfen neutrales Reinigungsmittel hinzu, um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen.

HINWEIS: Wird zu wenig oder zu viel Wasser verwendet, kann dies dazu führen, dass der Reinigungszyklus nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Die Dauer des Reinigungszyklus kann nicht eingestellt werden.

KERNTEMPERATURFÜHLER (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

Der mitgelieferte Kerntemperaturfühler gestattet das Messen der exakten Innentemperatur von Lebensmitteln während des Garens.

Der Kerntemperaturfühler darf nur bei gewissen Garfunktionen eingesetzt werden (Ober-/Unterhitze , Heißluft , Umluft , Turbogrill , 6th Sense Fleisch  und 6th Sense Maxicooking .

Es ist äußerst wichtig, den Fühler korrekt zu positionieren, um perfekte Garergebnisse zu erzielen. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler ganz in das fleischigste Stück des Garguts. Achten Sie darauf, dass die Sonde keinen Knochen oder Fett berührt (Abb. 1).

Bei Geflügel muss der Kerntemperaturfühler quer, mitten durch die Brust gesteckt werden. Achten Sie darauf, dass die Spitze nicht in einem Hohlraum endet (Abb. 2).

Prüfen Sie im Fall von Fleisch mit sehr unregelmäßiger Dicke, ob dieses korrekt gegart wurde, bevor es dem Gerät entnommen wird. Schließen Sie das Ende des Fühlers in der Öffnung an der rechten Wand des Backofeninnenraums an.

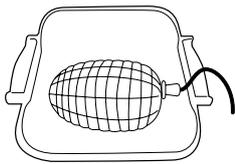


Abb. 1

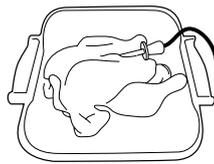


Abb. 2

WICHTIG: Achten Sie auf die Backofeninnenraumwände und das Gargut, wenn Sie den Kerntemperaturfühler einstecken: diese könnten heiß sein.

Wenn der Kerntemperaturfühler an den Backofeninnenraum angesteckt wird, ertönt ein Summer und das Display zeigt das Symbol  und die Zieltemperatur.



Wenn der Kerntemperaturfühler während der Auswahl einer Funktion eingesteckt wird, wechselt das Display zur Standard-Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers.

Drücken Sie  zum Starten des Einstellvorgangs.

Drehen Sie  zum Einstellen der Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler.



Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Backofentemperatur.

Drücken Sie  oder  zum Bestätigen und Starten des Garzyklus.

Während des Garzyklus zeigt das Display die Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler.

Wenn das Fleisch die eingestellte Zieltemperatur erreicht, wird der Garzyklus an und das Display zeigt „End“ (Ende).



Zum erneuten Starten des Garzyklus ab der Anzeige „End“, ist es möglich durch Drehen von  die Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler wie oben angegeben einzustellen.

Drücken Sie  oder  zum Bestätigen und erneuten Starten des Garzyklus.

HINWEIS: Während des Garzyklus mit dem Kerntemperaturfühler können Sie  drehen, um die Zieltemperatur für den Kernfühler zu ändern.

Drücken Sie  zum Einstellen der Backofentemperatur.

Für die Kenntnis der idealen Temperaturen für jede Fleischart siehe Tabelle auf Seite 19.

Sie können den Kerntemperaturfühler jederzeit einstecken, auch während eines Garzyklus. In diesem Fall müssen Sie die Parameter der Garfunktion erneut einstellen.

Wenn der Kerntemperaturfühler mit einer Funktion nicht kompatibel ist, schaltet der Backofen den Garzyklus ab und lässt einen Warnsummer ertönen. Stecken Sie in diesem Fall den Kerntemperaturfühler ab oder drücken Sie  zum Einstellen einer anderen Funktion.

Startvorwahl und Vorheizphase sind mit dem Kerntemperaturfühler nicht kompatibel.

9 BACKOFENBELEUCHTUNG

Drücken Sie  zum Ein- bzw. Ausschalten der Backofenlampe.

Während der Funktion Eco Heißluft  wird die Lampe nach 1 Minute ausgeschaltet.

Während des Pyrolysezyklus  (falls vorgesehen) kann die Backofenlampe nicht eingeschaltet werden.

Während eines Garzyklus mit dem Kerntemperaturfühler (falls vorgesehen) wird sie immer eingeschaltet.

10 TASTENSPERRE

Für die Sperre der Bedienfeldtasten.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



Zum Deaktivieren.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



Aus Sicherheitsgründen kann der Backofen während eines Garzyklus immer durch Druck auf die Taste EIN/AUS ausgeschaltet werden.

FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE

Traditionelle Funktion		OBER- UND UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Diese Funktion umfasst eine automatische Vorheizphase. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.
		GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwürsten, zum Zubereiten von gratiniertem Gemüse und Toastbrot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
		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. Wenn Sie nur auf einer Ebene garen, benutzen Sie den zweiten Einschub. Wenn Sie auf zwei Ebenen garen, benutzen sie den 1. und den 3. Einschub. Diese Funktion umfasst eine automatische Vorheizphase. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.
		UMLUFT	Zum Zubereiten von Fleisch und Kuchen oder Quiches mit flüssiger Füllung auf nur einem Einschub. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Diese Funktion umfasst eine automatische Vorheizphase. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.
6th Sense-Funktionen		 6th Sense BRÄTER	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Speisen mit Teigwaren aus (Lasagne, Cannelloni usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		 6th Sense FLEISCH	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Braten jeder Art von Fleisch aus (Geflügel, Rind, Kalb, Schwein, Lamm usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.
		 6th Sense MAXI COOKING	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Garen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet. Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.
		 6th Sense BROT	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Arten von Brot aus (Baguette, Brötchen, Brotlaibe usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		 6th Sense PIZZA	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Pizza aus (dünne Pizza, amerikanische Pizza, Focaccia usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		 6th Sense GEBÄCK	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Süßspeisen aus (Kekse, Rührkuchen, Obstkuchen usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

Sonderfunktionen		 SCHNELLES VORHEIZEN	Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.
		 TURBOGRILL	Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Stellen Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspeiß verwendet werden.
		 ECO HEISSLUFT	Zum Zubereiten von gefüllten Braten und Fleischstücken auf einer Einschubebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. In dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet und kann durch Drücken der Bestätigungstaste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Für die Nutzung des ECO-Zyklus zur Verringerung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür bis zum Abschluss des Garvorgangs nicht geöffnet werden. Verwenden Sie zum Garen möglichst die 3. Einschubebene. Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		 WARMHALTEN	Um gerade zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten (Fleisch, Gebratenes oder Kuchen). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren weniger als 65 °C beträgt.
		 GÄRFUNKTION	Für optimales Aufgehen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Stellen Sie den Teig auf die 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Schalten Sie die Funktion nicht ein, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist, damit der Teig optimal aufgeht.
		 PYROLYSEZYKLUS (SELBSTREINIGUNG) (falls vorgesehen)	Hierbei werden Fettspritzer vom Garvorgang in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 500 °C) verbrannt. Zwei automatische Reinigungszyklen stehen zur Verfügung: ein kompletter Zyklus (PYRO) und ein kürzerer Zyklus (ECO). Der komplette Zyklus eignet sich am besten bei einem sehr schmutzigen Backofen, der kürzere Zyklus sollte häufiger durchgeführt werden.
		 SMARTCLEAN™ REINIGUNGSZYKLUS (falls vorgesehen)	Zum Entfernen der bei den Garvorgängen entstandenen Verschmutzung durch einen Zyklus bei niedriger Temperatur. Durch das Zusammenwirken von spezieller Emailbeschichtung und des während des Reinigungszyklus freigesetzten Wasserdampfs wird das Entfernen von Verschmutzungen erleichtert. Geben Sie 200 ml Wasser auf den Boden des Innenraums und aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

GARTABELLE						
Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Rührkuchen		-	2	160-180	30-90	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	160-180	30-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		-	2	160-200	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	160-200	35-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen, Törtchen		-	2/3	160-180	15-45	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	160-170	20-45	Ebene 3: Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Beignets		-	2/3	180-200	30-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	180-190	35-45	Ebene 3: Form auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Baiser		Ja	2	90	110-150	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	90	130-150	Ebene 3: Form auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Pizza (amerikanische Pizza, dünne Pizza, Focaccia)		-	2	220-250	15-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	220-240	20-40	Ebene 3: Backblech oder Bräter auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot (Laib) 0,5/1 kg		-	2	180-220	50-70	Fettpfanne / Backblech oder Rost
Brot (Brötchen)		-	2	180-220	30-50	Fettpfanne / Backblech oder Rost
Brot		Ja	1-3	180-200	30-60	Ebene 3: Backblech oder Bräter auf Rost Ebene 1: Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost
		Ja	2	250	10-15	Fettpfanne / Backblech oder Rost
Tiefkühlpizza		Ja	1-3	250	10-20	Ebene 3: Form auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
		Ja	2	180-200	35-45	Kuchenform auf Rost
Quiches (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	2-3	180-190	45-60	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 2: Kuchenform auf Rost

Vol-au-vents / Blätterteig		Ja	2	190-200	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	180-190	20-40	Ebene 3: Form auf Rost Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Lasagne / Kuchen		-	2	190-200	40-65	Fettpfanne oder Form auf Rost
Nudelauflauf / Cannelloni		-	2	190-200	25-45	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1kg		-	2	190-200	70-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2	200-230	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		-	2	210-230	50-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Truthahn / Gans 3 kg		-	1/2	170-200	90-150	Fettpfanne oder Form auf Rost
Schweinebraten mit Schwarte 2 kg		-	2	170	140-180	Ebene 2: Fettpfanne
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	180-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	170-190	30-60	Form auf Rost
Toast		-	4	3 (hoch)	2-5	Rost
Fischfilets, -stücke		-	4	2 (mittel)	20-35	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		-	4	2-3 (mittel - hoch)	15-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	2 (mittel)	50-65	Ebene 2: Rost (Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	3 (hoch)	60-80	Ebene 2: Drehspieß (falls vorgesehen)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Roastbeef englisch 1 kg		-	2	2 (mittel)	35-50	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	2	2 (mittel)	35-50	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	2	3 (hoch)	10-15	Form auf Rost

Lasagne & Fleisch		Ja	1-3	200	50-100*	Ebene 3: Form auf Rost
						Einschubebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch & Kartoffeln		Ja	1-3	200	45-100*	Ebene 3: Form auf Rost
						Einschubebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch & Gemüse		Ja	1-3	180	30-50*	Ebene 3: Form auf Rost
						Einschubebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Komplette Mahlzeit: Lasagne (Ebene 4) Fleisch (Ebene 2) Kuchen (Ebene 1)		Ja	1-2-4	190	40-120*	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 2: Backblech
						Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
Gefüllte Braten		-	3	200	80-120*	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	3	200	50-100*	Fettpfanne oder Form auf Rost

* Bei der Garzeit handelt es sich um Orientierungswerte. Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

Rezepte mit dem Kerntemperaturfühler*	
Fleischstücke	Ziel-Kerntemperatur des Fleisches (°C)
Roastbeef englisch	48
Roastbeef medium	60
Roastbeef gut durch	68
Gebratene Pute	75
Brathähnchen	83
Schweinebraten	75
Kalbsbraten	68

* nur bei bestimmten Modellen

ERPROBTE REZEPTE (IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN RICHTLINIEN IEC 60350-1:2011-12)						
Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör* und Anmerkungen
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Mürbeteigkekse		-	3	150	30-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	3	150	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	150	30-45	Ebene 3: Backblech Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleingebäck		-	3	170	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	3	160	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	160	25-35	Ebene 3: Backblech Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfreier Biskuitkuchen		-	2	170	30-40	Kuchenform auf Rost
		Ja	2	160	25-35	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	160	35-45	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Apfelkuchen		-	2	185	60-80	Kuchenform auf Rost
		Ja	2	175	60-80	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	175	70-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast		-	4	3 (hoch)	3-5	Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburger (Burgers)		-	4	3 (hoch)	20-30	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser

* Nicht im Lieferumfang enthaltenes Zubehör kann beim Kundenservice erworben werden.

** Die Funktion 6th Sense GEBÄCK  verwendet nur Ober- und Unterhitze, ohne Heißluft.
Das Vorheizen ist nicht erforderlich.

Für die Angaben in der Tabelle wurden keine Auszugsschienen verwendet. Führen Sie die Tests ohne diese durch.

Heizen Sie den leeren Backofen vor (gemäß IEC 60350-1:2011-12 § 7.2) und Testen Sie die Funktionen OBER-/UNTERHITZE , HEISSLUFT , SCHNELLES VORHEIZEN .

Energieeffizienzklasse (gemäß EN 60350-1:2013-07); Verwenden Sie für den Test die entsprechende Tabelle.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Mit der Funktion „HEISSLUFT“ lassen sich verschiedene Speisen (z. B. Fisch oder Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Dessert

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/ Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Kuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Desserts mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der Funktion „UMLUFT“. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen Fleischschnitte, bei denen die Stücke gleichmäßig dick sind. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit.

Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß (binden Sie Huhn mit Küchengarn zusammen) und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der vorderen Wand einsetzen und ihn auf die entsprechende Halterung legen.

Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen, ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Gärfunktion

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Aufgehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa eine Stunde.

REINIGUNG



WARNUNG

- **Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.**
- **Reinigen Sie den Ofen nur im kalten Zustand.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

Außenoberflächen

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und einigen wenigen Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch.

Geräteinnenraum

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn dann, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Das obere Heizelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) könnte sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzen und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

Zubehörteile

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, solange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls vorhanden):

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200 °C laufen
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und benutzen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

Reinigungszyklus - Pyrolysefunktion



WARNUNG

- **Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht.**
- **Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.**
- **Halten Sie Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Gerät fern.**

Mit dieser Funktion lassen sich bei den Garvorgängen entstandene Verschmutzungen beseitigen. Hierzu muss die Temperatur ca. 500 °C betragen. Bei dieser hohen Temperatur werden die Schmutzablagerungen verbrannt, die erzeugten Rückstände lassen sich dann nach Auskühlen des Backofens leicht mit einem feuchten Tuch entfernen. Verwenden Sie die Pyrolysefunktion nicht nach jedem Gebrauch, sondern nur bei sehr starken Verschmutzungen, Rauch- bzw. Dampfbildung beim Vorheizen oder Garen.

- Stellen Sie sicher, dass alle Gasbrenner oder elektrischen Herdplatten bei Verwendung der Selbstreinigungsfunktion (Pyrolyse) ausgeschaltet sind, wenn der Backofen unter einem Kochfeld installiert ist.
- Entfernen Sie vor der Verwendung der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile (auch seitliche Einhängegitter).
- Entfernen Sie zur Reinigung der Ofentür die stärksten Flecken mit einem feuchten Schwamm, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.

Das Gerät ist mit 2 Pyrolysefunktionen ausgestattet:

1. **Energiesparzyklus (PYRO EXPRESS/ECO):** Dieser verbraucht ca. 25 % weniger Energie als der Standardzyklus. Wählen Sie diesen Zyklus regelmäßig aus (nachdem zwei- oder dreimal nacheinander Fleisch gegart wurde).
2. **Standardzyklus (PYRO):** Dieser Zyklus eignet sich zum Reinigen eines sehr schmutzigen Backofens.

- In jedem Fall wird nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen und je nach Verschmutzungsgrad des Backofens eine Nachricht auf dem Display des Backofens angezeigt, die darauf hinweist, einen Selbstreinigungszyklus durchzuführen.

HINWEIS: Während des Pyrolysezyklus bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur wieder auf ein sicheres Niveau abgekühlt ist.

PFLEGE

 **WARNUNG**

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

AUSBAU DER TÜR

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C), bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

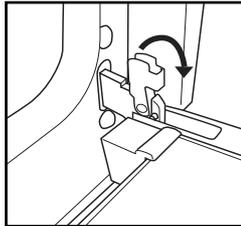


Abb. 1

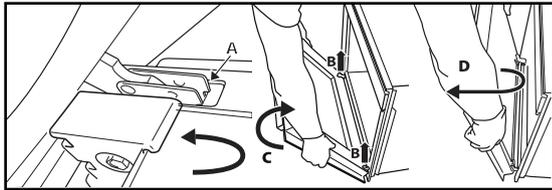


Abb. 2

Einsetzen der Tür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken wieder nach hinten.
4. Schließen Sie die Tür.

**ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS
(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)**

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 3).
2. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb. 4) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 5).
3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in der seitlichen Aussparung sitzt.

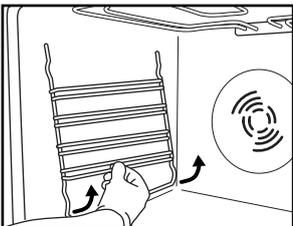


Abb. 3

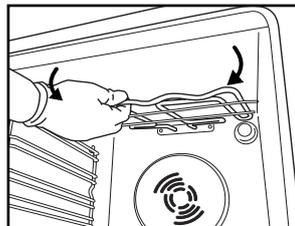


Abb. 4

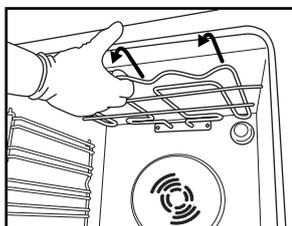


Abb. 5

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung auswechseln:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 6) wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

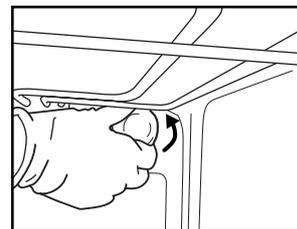


Abb. 6

HINWEIS:

- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300° C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300° C.
- Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind über unseren Kundenservice erhältlich.

ACHTUNG:

- Berühren Sie Halogenlampen nicht mit bloßen Händen, da diese durch Fingerabdrücke beschädigt werden können.
- Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Der Backofen funktioniert nicht

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Die Elektronikuhr funktioniert nicht

- Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an.
Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem „F“ folgt.

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen

- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Wichtig: Während des Pyrolyse-Selbstreinigungszyklus (falls vorgesehen) bleibt die Tür verriegelt.

Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion“).

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice rufen

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in der „Anleitung zur Fehlersuche“ gegebenen Empfehlungen 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 Kundenservice.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

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

- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

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

SERVICE 0000 000 00000



ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät entsprechend örtlicher Bestimmungen zu Abfallentsorgung. Schneiden Sie vor der Entsorgung das Netzkabel durch, damit das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen werden kann.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer zuständigen örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

DE



400010867102

Gedruckt in Italien



Whirlpool ist ein eingetragenes Warenzeichen von Whirlpool, USA.