



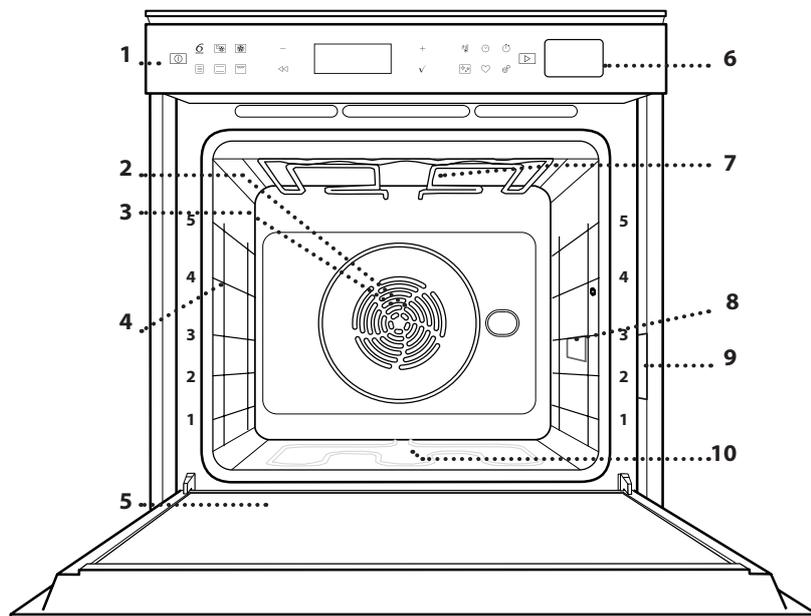
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) an



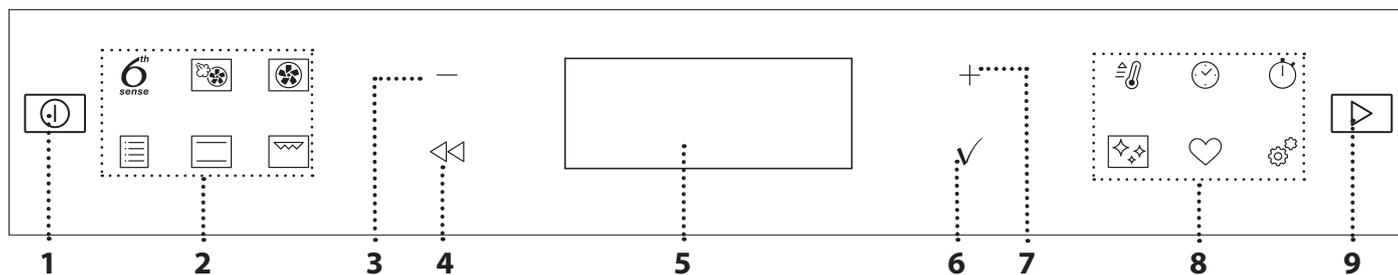
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Wasserschublade
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Lampe
9. Typenschild (nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

### 2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

### 3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

### 4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

### 5. DISPLAY

Für den unmittelbaren Start einer Funktion.

### 6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

### 7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

### 8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

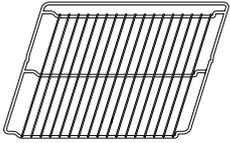
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Dauer, Einstellungen und Favoriten.

### 9. START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

# ZUBEHÖRTEILE

## OFENROST



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.

## BACKAUSZÜGE \*



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

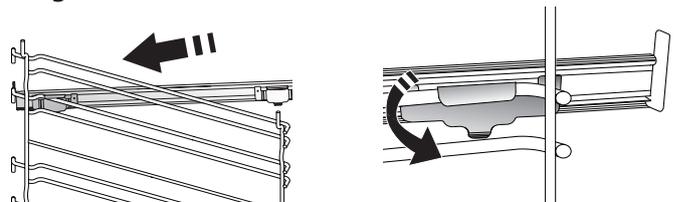
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

## 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.

## ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

## FUNKTIONEN



### 6<sup>th</sup> SENSE

Diese ermöglichen ein vollautomatisches Kochen aller Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, salzige Kuchen, Brot, Pizza).

Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.



### HEISSLUFT + DAMPF

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine MITTLERE für Fleisch und eine NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.



### HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



### NORMALBETRIEB-FUNKTIONEN

#### • UMLUFT

Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

#### • COOK 4 FUNKTIONEN

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

#### • TURBO GRILL

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

#### • TIEFKÜHLWARE

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

#### • SPEZIALFUNKTIONEN

##### » MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (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.

##### » AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren,

wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

##### » AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens 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.

##### » WARMHALTEN

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

##### » ECO HEISSLUFT

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.



### OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



### 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.



### SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



### TIMER

Zum Bearbeiten der Zeitwerte der Funktionen.



### KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



### REINIGUNG

#### • AUTOMATISCHER PYROLYSE - REINIGUNGSZYKLUS

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Zwei automatische Reinigungszyklen stehen zur Verfügung: ein kompletter Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

#### • ENTLEEREN

Zum automatischen Entleeren des Boilers, um zu vermeiden, dass Restwasser zurückbleibt, wenn das Gerät für einen gewissen Zeitraum nicht verwendet wird.

## • ENTKALKEN

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden. Sollten Sie dies nicht tun, erscheint eine Meldung auf der Anzeige, um Sie daran zu erinnern, den Ofen zu reinigen.



## EINSTELLUNGEN

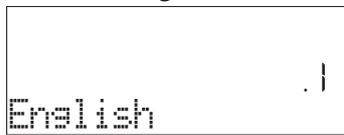
Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Bei aktiviertem „ECO“-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

# ERSTER GEBRAUCH

## 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint „English“.

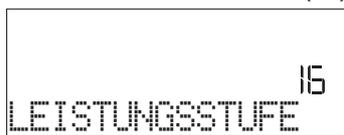


+ oder – drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf verfügbar ist.

## 2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13).



Drücken Sie + oder –, um 16 „Hoch“ oder 13 „Niedrig“ auszuwählen und zur Bestätigung ✓ drücken.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder – drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung ✓ drücken.

Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.



## FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.

## 3. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Leistung muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



+ oder – drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. + oder – drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .

## 4. 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 für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

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

## 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

### TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder

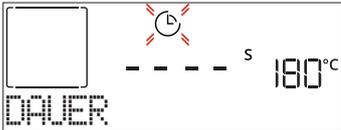
–, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ✓ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

Bei der „Heißluft + Dampf“ Funktion können Sie die Dampfmenge aus folgenden Werten auswählen: 1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur/die Grilleistung mit + oder – geändert werden.

### DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder – zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend ✓ zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie ✓ oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Drücken Sie + oder – zum Anpassen und drücken Sie dann ✓ zur Bestätigung.

### ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Drücken Sie + oder – zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie ✓ zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben. Während der Wartezeit können Sie + oder – drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder , um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von , um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

### . 6<sup>th</sup> SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften

des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

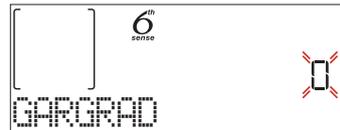
### GEWICHT / HÖHE / PIZZA (RUND-BLECH-EBENEN)



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie + oder – zum Einstellen des geforderten Wertes und dann ✓ zur Bestätigung.

### GARGRAD / ANBRÄUNEN

Bei einigen 6th Sense Funktionen kann der Garzustand angepasst werden.



Nach Aufforderung + oder – drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie ✓ oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Auf die gleiche Art und wo möglich, kann in einigen 6th Sense-Funktionen die Stufe des Anbräunens zwischen niedrig (-1) und hoch (1) eingestellt werden.

### . GAREN MIT DAMPF

Durch Auswahl von „Heißluft + Dampf“ oder eines der verschiedenen 6<sup>th</sup> Sense speziellen Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden.

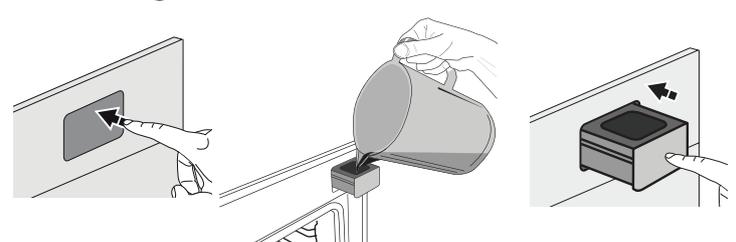
Dampf verteilt sich im Vergleich zur heißer Luft, die typisch für Ober-/Unterhitze ist, schneller und gleichmäßiger in der Speise: Dies verringert Garzeiten, hält die wertvollen Nährstoffe in den Speisen und sorgt dafür, dass Sie mit all Ihren Rezepten hervorragende, wirklich köstliche Ergebnisse erzielen.

Die Tür muss während der gesamten Dauer des Dampf-Garvorgangs geschlossen bleiben.

Für das Dampfgaren muss der Behälter im Ofen über die Schublade am Bedienfeld gefüllt werden.

Wenn am Display mit den Anzeigen „ZUM SPÜLEN IN“ oder „WASSER AUFFÜLLEN“ gefordert, die Schublade durch leichtes Drücken öffnen.

Gießen Sie langsam etwas Trinkwasser hinein, bis das Display „TANK VOLL“ zeigt. Das maximale Fassungsvermögen des Behälters beträgt etwa 1,5 Liter. Das Einfüllfach wieder einschieben, bis es einrastet. Das Einfüllfach darf nur zum Befüllen geöffnet werden und muss sonst geschlossen bleiben.



Es ist nur notwendig, Wasser hinzuzufügen, wenn der

Behälter nicht genug gefüllt ist, um den Garvorgang abzuschließen. Vermeiden Sie es, den Behälter zu füllen, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder bis es vom Display angefordert wird.

### 3. DIE FUNKTION STARTEN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion.

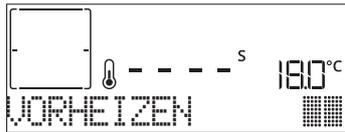
Drücken Sie  während der Verzögerungsphase, wird Sie der Ofen fragen, ob Sie diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten möchten.

Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion. Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie , um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

### 4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN".

Nun die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von  oder  starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit  oder  geändert werden.

### 5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER KONTROLLIEREN

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

Bei einigen 6th Sense-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um

die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann , um den Garvorgang fortzusetzen.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

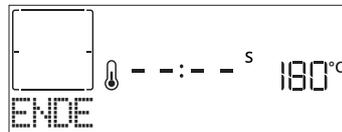


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie  oder , um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Drücken Sie , um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls setzt der Ofen, wenn kein Eingriff erfolgt, nach einer bestimmten Zeit den Garvorgang fort.

### 6. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Drücken Sie , um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie , um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

### ANBRÄUNEN

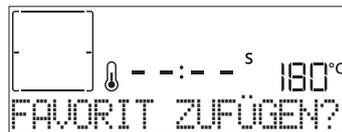
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf , um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten. Die Funktion kann jederzeit durch Drücken von  gestoppt werden, um den Ofen auszuschalten.

### FAVORIT

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen .

Nachdem  gedrückt wurde, drücken Sie  oder  zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie  zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer

bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, ♥ drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



+ oder – zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von ✓ bestätigen und anschließend ▶ zur Aktivierung drücken.

## REINIGUNG

### AUTOMATISCHE REINIGUNG

**Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.**

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

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.

Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

⊞ drücken, um "Pyrolyse" auf dem Display anzuzeigen.



Drücken Sie + oder – , um den gewünschten Zyklus auszuwählen, dann mit ✓ bestätigen. Nach Auswahl eines Zyklus, wenn gewünscht, + oder – drücken, um die Abschaltzeit (Startverzögerung) einzustellen, dann zur Bestätigung ✓ drücken.

Die Tür reinigen und alles Zubehör entfernen, wenn dazu aufgefordert, dann die Tür schließen und nach Abschluss ▶ drücken: Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit der Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Bitte beachten: Das Pyrolyse-Programm kann auch gestartet werden, wenn der Tank mit Wasser gefüllt ist.

### ABPUMPEN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Behälter vorzubeugen. Für einen optimalen Gebrauch des Geräts wird empfohlen, das

"Abpumpen" nach jeder Verwendung des Ofens auszuführen.



Nachdem die Funktion „Abpumpen“ ausgewählt wurde, drücken Sie ▶ und befolgen die angegebenen Maßnahmen: Die Tür öffnen und eine große Kanne unter die Abpumpdüse rechts unter dem Bedienfeld positionieren. Nachdem das Abpumpen gestartet wurden, den Krug in dieser Position halten,

bis der Vorgang beendet ist.

Die durchschnittliche Dauer für das vollständige Entleeren beträgt etwa drei Minuten.

Falls erforderlich, ist es möglich, den Entleerungsvorgang durch Drücken der Taste BACK oder STOP zu unterbrechen (beispielsweise, wenn der Krug bereits während des Entleerungsvorgangs mit Wasser voll ist).

Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEISS - BITTE WARTEN“.

### ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Behälter und den Dampfkreislauf in optimalem Zustand zu halten.

Anhand der auf dem Display angezeigten Meldung <BITTE ENTKALKEN> werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen.

Die Aufforderung zum Entkalken wird durch die Anzahl der ausgeführten Dampfzycyklen oder die Dampferzeuger-Betriebsstunden seit dem letzten Entkalkungszyklus ausgelöst (siehe Tabelle unten).

DIE MELDUNG „BITTE ENTKALKEN“ ERSCHEINT NACH	ABHILFE
15 Dampfzycyklen 22 Stunden Dampfzycy-Dauer	Entkalken wird empfohlen
20 Dampfzycyklen	Es ist nicht möglich, einen Dampfzycyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird
30 Stunden Dampfzycy-Dauer	

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des Tanks und des inneren Dampfzycyklus wünscht.

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 180 Minuten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.

Bitte beachten: Wenn die Funktion kann unterbrochen werden. Wird sie jedoch zu irgendeinem Zeitpunkt abgebrochen, muss der gesamte Entkalkungsvorgang von Anfang an wiederholt werden.

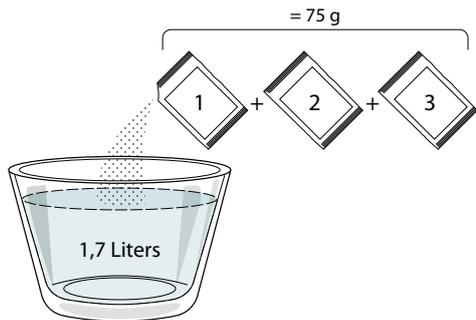
#### » PHASE 1: LEEREN (bis zu 3 min)

Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DIE DÜSE STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEISS - BITTE WARTEN“. Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

» **PHASE 2: ENTKALKEN (~120 min)**

Wenn das Display <1,7 L LÖSUNG HINZUFÜGEN> anzeigt, leeren Sie bitte die Entkalkungslösung in das Schubfach. Wir empfehlen, die Zubereitung der Entkalkungslösung durch Zugabe von 3 Portionsbeuteln (entspricht 75 g) des speziellen Backofen WPRO\* Entkalkers in 1,7 Liter Trinkwasser bei Raumtemperatur.



Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie , um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten. Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.

» **PHASE 3: LEEREN (bis zu 3 min)**

Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DIE DÜSE STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

» **PHASE 4: SPÜLEN (~20 min)**

Zum Reinigen des Behälters und des Dampfkreislaufs muss ein Spülzyklus durchgeführt werden.

Wenn das Display <WASSER ZUM SPÜLEN HINZUFÜGEN zeigt>, leeren Sie Trinkwasser in das Schubfach, bis das Display "TANK VOLL" zeigt, dann drücken Sie , um den ersten Spülvorgang zu starten.

» **PHASE 5: LEEREN (bis zu 3 min)**

» **PHASE 6: SPÜLEN (~20 MIN)**

» **PHASE 7: LEEREN (bis zu 3 min)**

» **PHASE 8: SPÜLEN (~20 MIN)**

» **PHASE 9: LEEREN (bis zu 3 min)**

Nach dem letzten Entleerungsvorgang drücken Sie OK, um das Entkalken zu beenden.

Wenn der Entkalkungsvorgang beendet ist, ist es möglich, alle Dampffunktionen zu verwenden.

\*Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle

Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampffunktion am Ofen erhalten bleibt. Folgen Sie bitte den Anwendungshinweisen auf der Verpackung. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen,

wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.

### . KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und + oder – drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display.

+ oder – zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend ✓ zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.



Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus. Drücken Sie + oder –, um die am Timer eingestellte Zeit zu ändern.

Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren.

Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.

Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

Bitte beachten: Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das  Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

### . TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste << mindestens Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

LEBENSMITTELKATEGORIEN		EMPFOHLENE MENGE	WENDEN (nach Garzeit)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	 2	
FLEISCH	Rinderbraten	Braten (Gargrad 0)	0,6 - 2 kg	 3	
		Hamburger (Gargrad 0)	1,5 - 3 cm	3/5  4	
	Schwein-gebraten	Braten	0,6 - 2,5 kg	 3	
		Bratwurst & Wurst	1,5 - 4 cm	2/3  4	
	Hähnchen-gebrat	Ganz	0,6 - 3 kg	 2	
		Filet & Brust	1 - 5 cm	2/3  4	
	Grillspiesse	ein Rost	1/2  4		
FISCH	Filets	0,5 - 3 (cm)	-	 3  2	
	Filets-tiefgekühlt	0,5 - 3 (cm)	-	 3  2	
GEMÜSE	Gemüse-gebraten	Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	 3	
		Gemüse-gefüllt	jeweils 0,1 - 0,5 kg	 3	
		Gemüse-gebraten	0,5 - 1,5 kg	 3	
	Gemüse-Gratin	Kartoffeln	ein Blech	-	 3
		Tomaten	ein Blech	-	 3
		Paprika	ein Blech	-	 3
		Brokkoli	ein Blech	-	 3
		Blumenkohl	ein Blech	-	 3
		Andere	ein Blech	-	 3
	KUCHEN & GEBÄCK	Kuchen in Backform	Biskuitkuchen	0,5 - 1,2 kg	-
Plätzchen			0,2 - 0,6 kg	-	 3
Backwaren & gefüllte Kuchen		Brandteig	ein Blech	-	 3
		Tart, Törtchen	0,4 - 1,6 kg	-	 3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	 3
		Gedeckter Obstkuchen	0,5 - 2 kg	-	 3
QUICHES/HERZH	-	0,8 - 1,2 kg	-	 2	
BROT	Brötchen 🍞	jeweils 60- 150 g	-	 3	
	Weißbrot in Backform 🍞	jeweils 400- 600 g	-	 2	
	Großes Brot 🍞	0,5 - 2,0 kg	-	 2	
	Baguette 🍞	jeweils 200 - 300 g	-	 3	
PIZZA	Dünn	Rund - Blech	-	 2	
	Dick	Rund - Blech	-	 2	
	Tiefgekühlt	1 - 4 Rost Ebenen	-	 2	

ZUBEHÖRTEILE



Ofenrost

Ofenform oder  
Kuchenform  
auf RostFettpfanne /  
Backblech oder Bräter auf  
Rost

Fettpfanne / Backblech

Fettpfanne mit  
500 ml Wasser



# HEISSLUFT + DAMPF GARTABELLE

REZEPT	DAMPFSTUFE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Buttergebäck / Kekse/Plätzchen	NIEDRIG	Ja	140 - 150	35 - 55	
Kleiner Kuchen / Muffins	NIEDRIG	Ja	160 - 170	30 - 40	
Hefekuchen	NIEDRIG	Ja	170 - 180	40 - 60	
Biskuitkuchen	NIEDRIG	Ja	160 - 170	30 - 40	
Fladenbrot	NIEDRIG	Ja	200 - 220	20 - 40	
Brotlaib	NIEDRIG	Ja	170 - 180	70 - 100	
Brötchen	NIEDRIG	Ja	200 - 220	30 - 50	
Baguette	NIEDRIG	Ja	200 - 220	30 - 50	
Bratkartoffeln	MITTEL	Ja	200 - 220	50 - 70	
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	MITTEL	Ja	180 - 200	60 - 100	
Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)	MITTEL	Ja	160 - 180	60-80	
Roastbeef englisch 1 kg	MITTEL	Ja	200 - 220	40 - 50	
Roastbeef englisch 2 kg	MITTEL	Ja	200	55 - 65	
Lammkeule	MITTEL	Ja	180 - 200	65 - 75	
Geschmorte Schweinshaxe	MITTEL	Ja	160 - 180	85 - 100	
Hühnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg	MITTEL	Ja	200 - 220	50 - 70	
Hühnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	MITTEL	Ja	200 - 220	55 - 65	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	MITTEL	Ja	180 - 200	25 - 40	
Fischfilet	HOCH	Ja	180 - 200	15 - 30	

ZUBEHÖRTEILE

 Ofenrost

 Ofenform oder  
Kuchenform auf Rost

 Fettpfanne/Backblech  
oder Bräter auf Rost

 Fettpfanne / Backblech

 Fettpfanne mit 500 ml  
Wasser

## GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Biskuitkuchen		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160	30 - 50	4  1
		Ja	160 - 200	30 - 85	3
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4  1
		Ja	135	40 - 60	5  3  1
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4  1
		Ja	150	40 - 60	5  3  1
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4  1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1
Meringen		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4  1
		Ja	90	140 - 160 *	5  3  1
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4  1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4  1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5  3  1
Salzige Kuchen (Gemüsekekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4  1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4  1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1
REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3

FUNKTIONEN



O/Unterhitze



Heissluft



Backen mit Umluft



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



ECO Heißluft

Schweinebraten mit Kruste 2 kg		—	170	110 - 150	2 
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3 
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2 
Fisch gebacken / in Folie (Filets, Ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	3 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	2 
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	5 
Fischfilets / Steaks		—	2 (mittel)	20 - 30 **	4  3 
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		—	2- 3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	5  4 
Brathähnchen 1-1,3 kg		—	2 (mittel)	55 - 70 ***	2  1 
Lammkeule / Schweinshaxe		—	2 (mittel)	60 - 90 ***	3 
Bratkartoffeln		—	2 (mittel)	35 - 55 ***	3 
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	3 
Plätzchen	 Plätzchen	Ja	135	50 - 70	5  4  3  1 
Mürbeteigkuchen	 Mürbeteigkuchen	Ja	170	50 - 70	5  3  2  1 
Runde Pizza	 Pizza	Ja	210	40 - 60	5  3  2  1 
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	190	40 - 120 *	5  3  1 
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	 Menü	Ja	190	40 - 120 *	5  4  2  1 
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	4  1 
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	4  1 
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	4  1 
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 - 120 *	3 
Fleischstücke (Kaninchen, Geflügel, Lamm)		-	200	50 - 100 *	3 

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

\*\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

#### LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.

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 Zubehörteilen 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 Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

#### ZUBEHÖRTEILE

 Ofenrost

 Ofenform oder  
Kuchenform auf Rost

 Fettpfanne/Backblech  
oder Bräter auf Rost

 Fettpfanne / Backblech

 Fettpfanne mit 500 ml  
Wasser

## REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.  
Kleiden Sie den

Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.  
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

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.  
Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. 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 er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der

automatischen Reinigungsfunktion.

- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

### ZUBEHÖRTEILE

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.

### BEHÄLTER

Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktionen „Entleeren“ und „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden.

Wurde die Funktion „Heißluft + Dampf“ länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

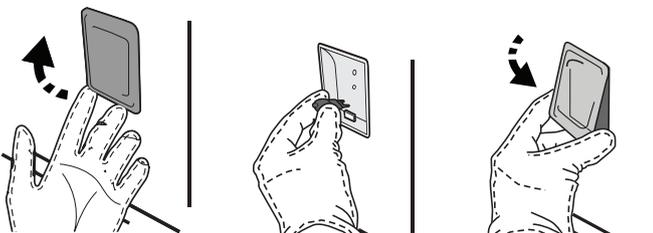
### AUSWECHSELN DER LAMPE

- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Die Seitengitter aushängen.
- Nehmen Sie die Glühlampenabdeckung ab.
- Ersetzen Sie die Lampe.
- Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
- Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
- 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.

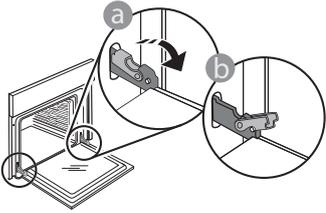
-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

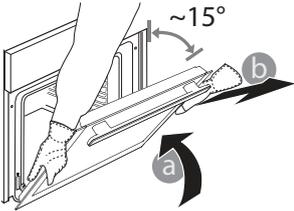


## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

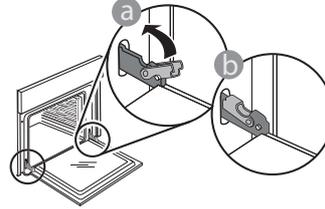
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



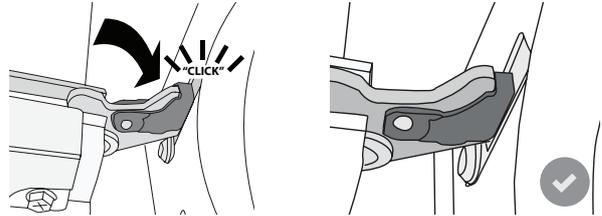
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



3. 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.
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



5. 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.

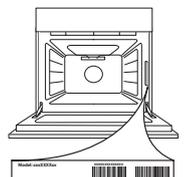
## LÖSEN VON PROBLEMEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
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.
Der Ofen heizt nicht auf. Die Funktion startet nicht.	Der „DEMO“-Modus läuft.	Auf „DEMO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „Aus“ auswählen.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist „EIN“.	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „Aus“ auswählen.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Reinigungszyklus läuft.	Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.



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

- Besuchen Sie unsere Internetseite [docs.whirlpool.eu](https://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



400011436752/D