

KURZANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN PRIVILEG-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.whirlpool.eu/register

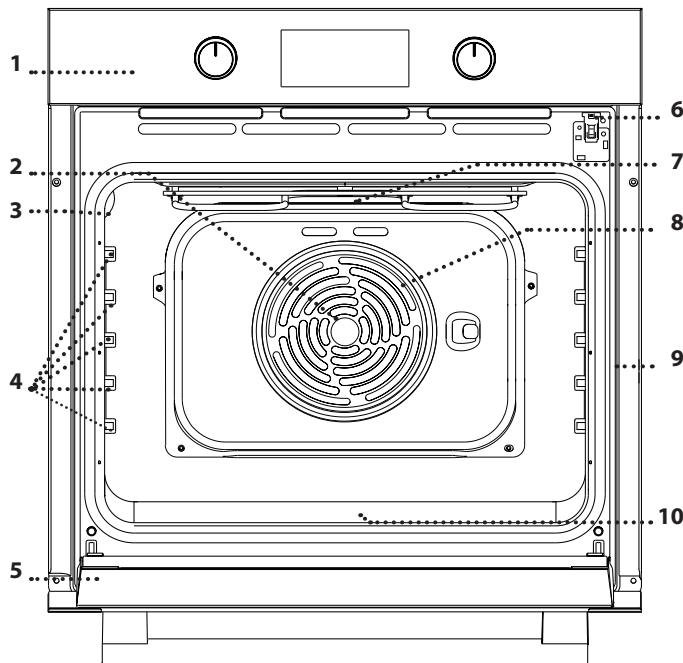


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.whirlpool.eu runtergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



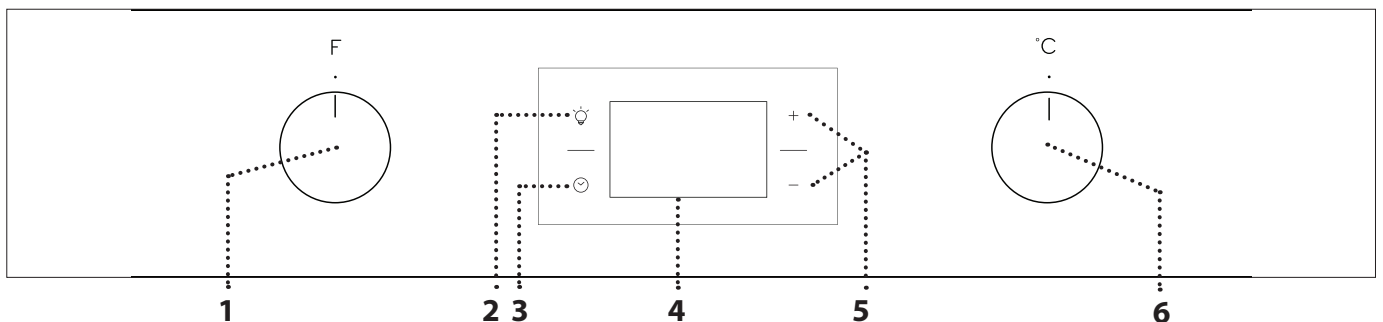
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Seitengitter
(die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Türverriegelung
(verriegelt die Tür während die automatische Reinigung läuft und danach)
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Ringheizelement
(nicht sichtbar)
9. Typenschild
(nicht entfernen)
10. Bodenheizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.
Zum Einschalten des Ofens auf 0 drehen.

2. LAMPEN

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

3. EINSTELLUNG DER UHRZEIT

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

4. DISPLAY

5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

6. THERMOSTATREGLER

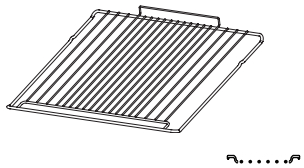
Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen. Für die „Turn & Cook“ Funktion auf halten.

ZUBEHÖRTEILE

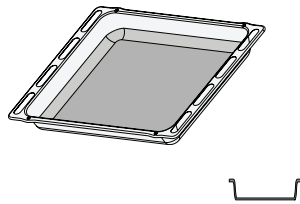


Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.whirlpool.eu runterladen

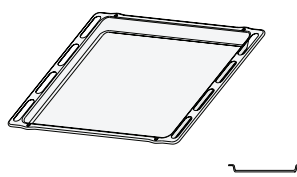
ROST



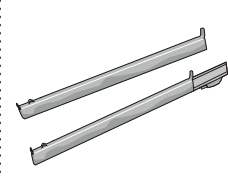
FETTPFANNE (WENN VORHANDEN)



BACKBLECH



AUSZUGSSCHIENEN



Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE

• Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Dann horizontal entlang des Seitengitters so weit wie möglich schieben. Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie

entlang der Seitengitter eingeschoben werden.


- Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden: ziehen, um das Seitengitter aus seinem Sitz zu entfernen.
- Die Schieberoste können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.


FUNKTIONEN




Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.whirlpool.eu runterladen


 **OBER/UNTERHITZE**
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.


 **MEHRERE EINSCHUBEBENEN**
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.


 **XL COOKING**
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.


 **PIZZA**
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.


 **GRILL**
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rosten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.


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

 **WARMHALTEN**
Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

 **FREASY COOK**
Alle Heizelemente und der Lüfter schalten sich ein und garantieren eine dauerhafte und gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen. Beim Programm Freasy Cook ist kein Vorheizen des Backofens nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder nicht). Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie nur einen Rost verwenden.



 **ECO HEISSLUFT**
Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.

 **AUTOMATISCHER PYROLYSE-REINIGUNGSZYKLUS**
Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 400 °C) verbrannt.



 **TURN & COOK**
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Zeit zum Backen zahlreicher Rezepte aus, darunter Fleisch, Fisch, Nudeln, Desserts und Gemüse. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.


ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. EINSTELLUNG DER UHRZEIT

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



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

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

2. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

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

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C bevorzugt mit der „XL Cooking“-Funktion aufheizen.

Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

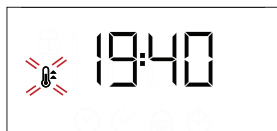
Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL



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



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den *Auswahlknopf* drehen oder die Temperatur durch Drehen des *Thermostatreglers* anpassen.

Die Funktion startet nicht, wenn der *Thermostatregler* auf  steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

TURN & COOK

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

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen.

Um beste Garergebnisse mit der „Turn & Cook“-Funktion zu erhalten, verwenden Sie die empfohlenen Gewichte für jede Speise, wie in der folgenden Tabelle angegeben.


Lebensmittel	Rezept	Gewicht (kg)
Fleisch	Kalbsbraten, Roastbeef englisch	0,6 - 0,7
	Hähnchen / Lammkeule in Stücken	1,0 - 1,2
Fisch	Lachsfilet / gebackener Fisch (ganz)	0,9 - 1,0
	Fisch in Folie gebacken	0,8 - 1,0
Gemüse	Gefülltes Gemüse	1,8 - 2,5
	Gemüsetorte	1,5 - 2,5
Salzige Kuchen	Quiche Lorraine / Pudding	1,0 - 1,5
Nudelgerichte	Lasagne / Pastete aus Nudeln oder Reis	1,5 - 2,0
Backwaren/ Torten	Hefekuchen / Marmorkuchen	0,9 - 1,2
	Backäpfel	1,0 - 1,5
Brot	Brotlaib	0,5 - 0,6
	Gebäckstangen	0,5 - 0,8


WARMHALTEN

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

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

3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde.



Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

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

. PROGRAMMIERTES GAREN

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

DAUER



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




+ oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

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

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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



oder + verwenden - zum Einstellen der Abschaltzeit und  zur Bestätigung drücken.

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

Hinweise: Um die Einstellung abubrechen, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

ENDE DES GARVORGANGS

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



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

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



. TIMER EINSTELLEN

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

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



+ oder - zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und  zur Bestätigung drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

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


. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörtteile - 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.

Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol . Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „Pyro“.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	160 - 180	30 - 90	2/3
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Gefüllter Kuchen Käsekuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160 - 180	20 - 45	3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2
		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Beignets		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Baiser		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Brot		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Herzhafte Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Blätterteigtörtchen / salziges Blätterteiggebäck		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2

FUNKTIONEN	 Ober-/Unterhitze	 Grill	 Gratin	 Pizza	 Mehrere Einschubebenen	 XL Cooking	 Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE	 Ofenrost	 Garbehälter oder Backblech auf dem Rost	 Backblech / Fettpfanne oder Backblech auf Rost	 Fettpfanne / Backblech	 Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser		

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Puter/Gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Getoastetes Brot		-	250	2 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Wurstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Brathähnchen 1-1,3 Kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Gemüsegratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 - 200	45 - 100***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Braten/gefüllte Bratenstücke		-	170 - 180	100 - 150	2

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

Die Gebrauchsanleitung mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf docs.whirlpool.eu runterladen.

FUNKTIONEN							
	Ober-/Unterhitze	Grill	Gratin	Pizza	Mehrere Einschubebenen	XL Cooking	Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE							
	Ofenrost	Garbehälter oder Backblech auf dem Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backblech auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser		

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

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


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. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig

abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

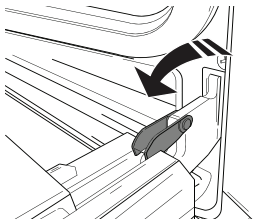
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas  .
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

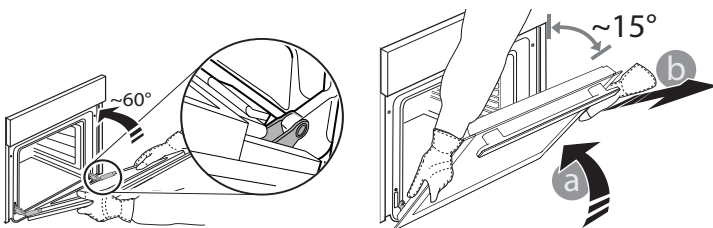
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

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 Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

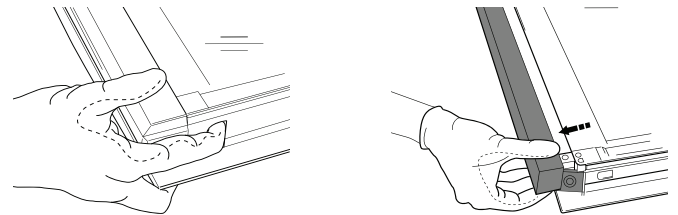
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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

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.

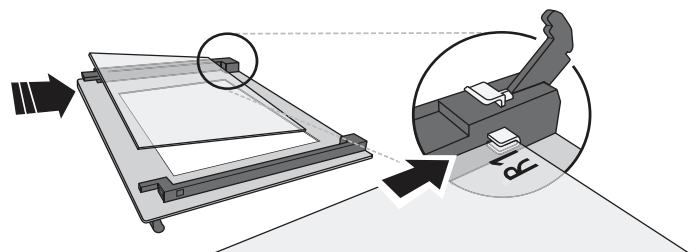
CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG KLICKEN

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und festhalten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

3. Bringen Sie die mittlere Scheibe (mit „1R“ gekennzeichnet) an, bevor Sie die Innenscheibe wieder einsetzen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



4. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



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

HILFREICHE TIPPS



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.whirlpool.eu runterladen

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 Sie das Gargut in den Ofen geben, 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.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Mehrere Einschubebenen“-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite docs.whirlpool.eu heruntergeladen werden

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich

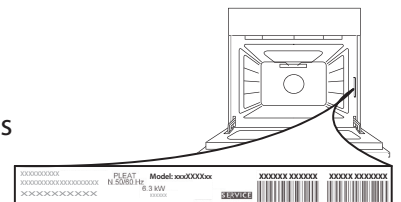
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.whirlpool.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



400010906042

Gedruckt in Italien



Bedienungsanleitung



Diese Anleitung sollte auch auf folgender Internetseite verfügbar sein: docs.whirlpool.eu

GEBRAUCHSANWEISUNG

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
VOR DER BENUTZUNG DER
GLASKERAMIK-KOCHMULDE
INSTALLATION
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
ENERGIESPARTIPPS
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ
REINIGUNG UND PFLEGE DES
GLASKERAMIK-KOCHFELDES
ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE
KUNDENSERVICE**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG

Dieses Handbuch und das Gerät selbst sind mit wichtigen Sicherheitsinformationen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.

WARNUNG:

Alle sicherheitsrelevanten Meldungen beschreiben das potentielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und elektrischen Schlägen durch falschen Gebrauch des Gerätes verringert werden kann. Stellen Sie sicher, dass die folgenden Kriterien erfüllt werden:

- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den 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.

- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Herdanschlusskabel 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.
- Verwenden Sie keine Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel.
- Nach der Installation dürfen stromführende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Beheizen von Räumen) ist untersagt. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.

- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät fern gehalten werden, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.
- Die erreichbaren Teile können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Achten Sie hierauf, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnis des Geräts sowie Kinder ab einem Alter von 8 Jahren dürfen dieses Gerät benutzen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen worden sind und die damit verbundenen Gefahren begreifen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Schalten Sie das Gerät ab, wenn die Oberfläche gerissen ist. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab. Feuergefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.

VOR DER BENUTZUNG DER GLASKERAMIK-KOCHMULDE

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zugriffsbereit auf, um Ihr neues Gerät optimal zu nutzen.

INSTALLATION

Kochfeld

- Das Kochfeld muss in eine 20-50 mm tiefe Arbeitsplatte eingesetzt werden
- Zwischen Kochmulde und Ofen dürfen keine Querschienen, Winkel usw. sein.
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Glaskeramik-Kochfelds und Unterschrank oder Trennwand muss mindestens 20 mm betragen.
- Wird das Kochfeld direkt neben einem Hochschrank installiert, muss es einen Abstand von mindestens 100 mm dazu haben.
- Bringen Sie in der Arbeitsplatte einen Ausschnitt mit den in den beiliegenden Produktangaben aufgeführten Abmessungen an.
- Setzen Sie das mitgelieferte Dichtungsprofil (falls es noch nicht eingesetzt ist) ein, nachdem Sie die Oberfläche des Kochfelds wie in der Abbildung gezeigt sorgfältig gesäubert haben.

Wichtig

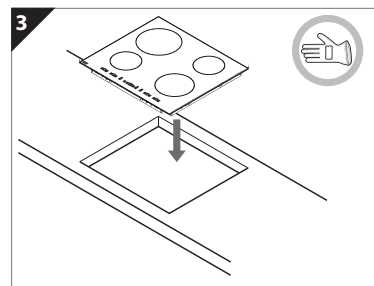
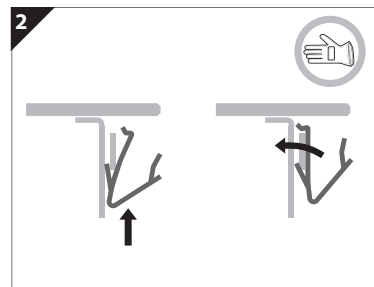
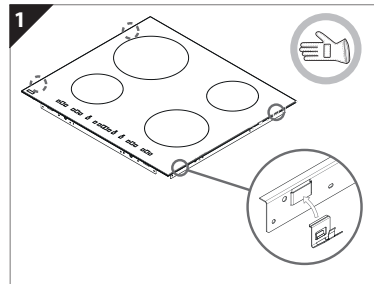
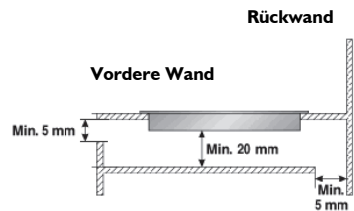
Wir empfehlen Ihnen Folgendes, um die elektronischen Schaltkreise nicht zu überhitzen und Schäden zu vermeiden:

- **Bauen Sie das Kochfeld nicht neben einer Spül- oder Waschmaschine ein, damit die elektronischen Stromkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen, wodurch sie beschädigt werden könnten.**

Soll unter dem Kochfeld ein Backofen (aus unserer Produktion) eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.

Sobald die Temperatur der Elektronikkreise die maximal zulässige Temperatur überschreitet, schaltet das Kochfeld automatisch ab; in diesem Fall müssen Sie ein paar Minuten warten, bis die Innentemperatur der elektronischen Schaltkreise auf einen zulässigen Wert abgekühlt ist und Sie das Kochfeld wieder einschalten können.





- **Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung aus.**



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird. Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert werden, der die geltenden Sicherheits- und Installationsrichtlinien genau kennt. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden. Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen. Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden durch Missachten der oben genannten Richtlinien. Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F entsprechend der Tabelle unten:


Netzspannung.

Leiter	Anzahl x Querschnitt
220-240V ~ + 	3 x 4 mm ²
230-240V ~ + 	3 x 4 mm ² (nur Australien)
220-240V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415V 2N ~ + 	4 x 1,5 mm ²

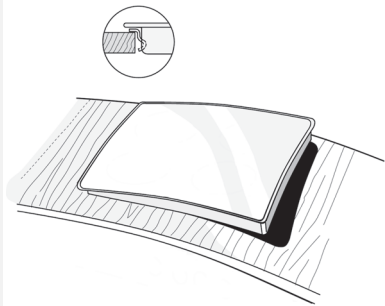
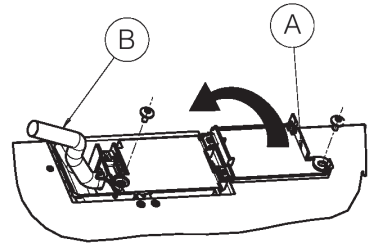
Bei der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit dem das Gerät spannungslos gemacht werden kann.

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

Anschluss an Klemmenleiste

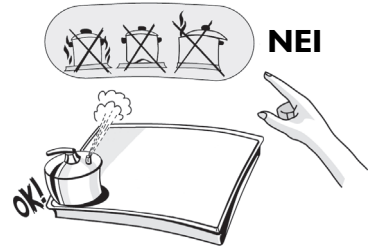
Hinweis: Das gelb-grüne Erdungskabel muss mit der Klemme mit dem Erdungs-Symbol  verbunden werden und muss länger als die anderen Kabel sein.

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



ENERGIESPARTIPPS

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht oder etwas größer ist.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.




HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

1. Verpackung

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

2. Produkte

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden mögliche Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist. Übergeben Sie dieses Produkt zugelassenen Fachbetrieben für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten.

Die Entsorgung des Geräts muss gemäß den lokalen Umweltvorschriften zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung dieses Geräts können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmüll oder bei dem Händler erfragen, wo Sie das Gerät gekauft haben.

Öko-Design Erklärung

- Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-2;



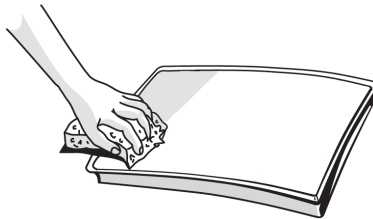
REINIGUNG UND PFLEGE DES GLASKERAMIK-KOCHFELDES

Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Dies vermeidet Schmutzablagerungen und erleichtert das Reinigen.

Wichtig: Reinigen Sie das Kochfeld niemals mit hohem Wasserdruck oder einem Dampfstrahler.

- Verwenden Sie ein sauberes Tuch/Küchenpapier und ein Hand-Geschirrspülmittel oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder.
- Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit dem Schaber (falls mitgeliefert) und Spezialreinigern.
- Lassen Sie Speisereste nicht antrocknen, sondern entfernen Sie diese sofort.
- Entfernen Sie übergekochte zuckerhaltige Speisen (wie Karamell, Obstsaft, Marmelade usw.) oder Zuckerspritzer sofort mit einem Schaber.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel, Bleichlauge, Backofensprays und Metallschwämmchen.

Das Kochfeld sollte regelmäßig mit den im Handel erhältlichen Spezialpflegemitteln behandelt werden.



ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Kochfeld funktioniert nicht

- Haben Sie die Tasten entsprechend den Anweisungen im Abschnitt "Hinweise zur Bedienung" in der beiliegenden "Produktbeschreibung" bedient?
 - Liegt ein Stromausfall vor?
 - Haben Sie die Kochmulde nach dem Reinigen sorgfältig abgetrocknet?
1. Leuchten nach Auswahl einer Kochzone das Symbol "**F**" oder "**ER**" und eine Zahl auf, verständigen Sie den zuständigen Kundendienst, und machen Sie die entsprechenden Angaben.

- Mit Ausnahme der Meldung "**F03**" oder "**ER03**" zur Identifizierung der falschen Reinigung des Steuerbereichs.

- Zur Behebung der Störung die Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Wartung des Glaskeramik-Kochfeldes" befolgen.

2. Falls nach einem intensiven Gebrauch das Kochfeld nicht funktioniert, bedeutet dies, dass die interne Temperatur des Kochfeldes zu hoch ist. Ein paar Minuten warten, bis das Kochfeld sich ein wenig abgekühlt hat.

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie das Problem entsprechend den "Anleitungen zum Auffinden von Störungen" selbst zu lösen.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

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

Bitte machen Sie folgende Angaben: kurze Beschreibung der Störung,

- Gerätetyp und Modellnummer
- die Servicenummer (Ziffer hinter dem Wort "Service" auf dem Typenschild) befindet sich auf der Unterseite des Kochfeldes oder in der Produktbeschreibung.
- Ihre vollständige Adresse und Telefonnummer;

Sollte eine Reparatur erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** eines Vertragshändlers, wie in den Garantiebestimmungen festgelegt ist.

In dem unwahrscheinlichen Fall einer Arbeit oder einer Reparatur, die **nicht von einem Techniker des Kundendienstes** ausgeführt wird, lassen Sie sich eine Bescheinigung für die ausgeführte Arbeit ausstellen und bestehen Sie auf Verwendung von **Originalersatzteilen**.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann die Sicherheit und die Qualitätseigenschaften des Geräts gefährden.

SERVICE 0000 000 00000





400010908267



Made in Italy
Сделано в Италии



07/16