

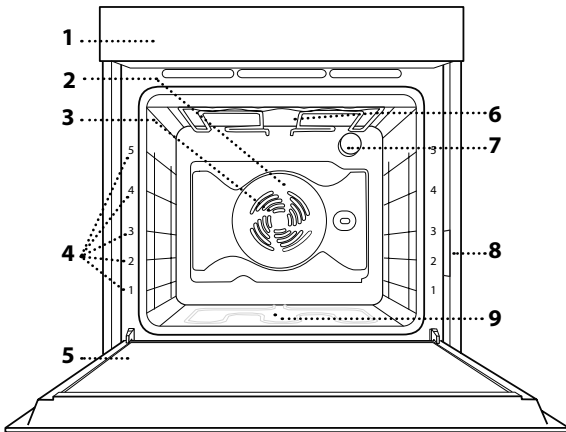


DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an



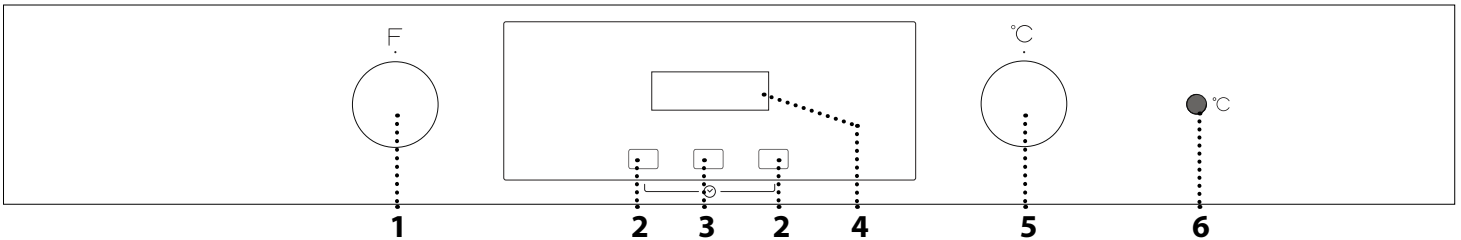
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBECHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. - / + TASTEN

Zum Verringern oder Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes.

3. ZEIT-TASTE

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

4. DISPLAY

5. THERMOSTATREGLER

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

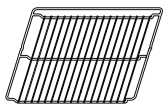
6. LED-KONTROLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN

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

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

ZUBEHÖR

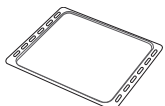
Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.



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

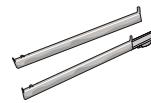


FETTPFANNE. Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.



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

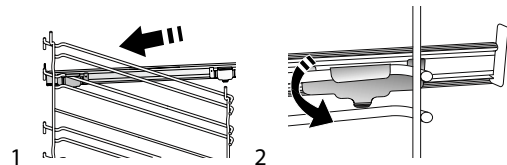
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.



LAUFSCHIENEN.*

Um das Einsetzen oder Entfernen von Zubehör zu erleichtern.

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



ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

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

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



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

Drücken Sie die *Zeit-Taste* zur Bestätigung.

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



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

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

FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH

. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



AUS

Zum Ausschalten des Ofens.



LICHT

Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.



OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

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



SMART CLEAN (Nur bei bestimmten Modellen)

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



UMLUFT

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

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

2. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

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

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



GRILL

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

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

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden



GRILL + HEISLUFT

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

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

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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



AUFTAUEN

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



UNTERHITZE

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

HEISSLUFT

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

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

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

PIZZA

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

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🔧
Pizza	✓	250	10 - 30	

LESEN DER GARTABELLEN

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

- Rost
- Kuchenform auf Rost
- Fettpfanne / Backblech
- Kuchenform auf Rost oder Fettpfanne / Backblech
- Blech mit Wasser

. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

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

Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf und drehen. Nachdem die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die LED-Thermostat-Kontrollleuchte ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

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

. VERWENDUNG DER ELEKTRONIKUHR

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

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

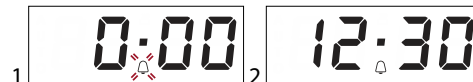
EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

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

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

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

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



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

GARZEIT EINSTELLEN

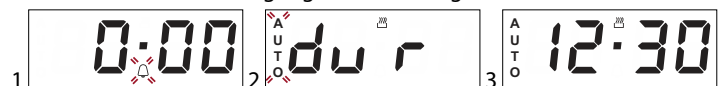
Nach dem Auswählen und Aktivieren der Funktion können Sie, um diese automatisch zu ausschalten, eine Garzeit einstellen.

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

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

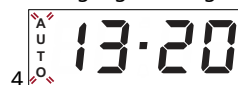
Die Dauer unter Verwendung der Tasten und einstellen.

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



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

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



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

VOLLAUTOMATISCHES PROGRAMM / STARTVERZÖGERUNG

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

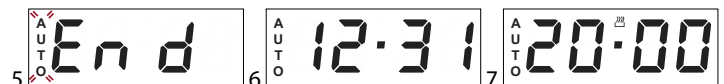
Drücken Sie nach dem Einstellen der Dauer die *Zeit-Taste* bis das Display END zeigt (7).

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

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

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

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



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

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

Bitte beachten: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

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

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUSSENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

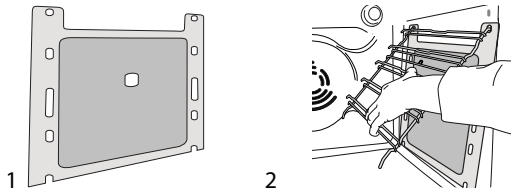
Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig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

ZUBEHÖR

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

REINIGUNG DER KATALYTISCHEN WÄNDE (NUR BEI EINIGEN MODELLLEN)

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



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

Bitte beachten: Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays verwenden, da dadurch die katalytische Emailierung beschädigt werden und die selbstreinigenden

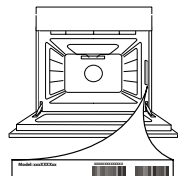
LÖSEN VON PROBLEMEN

Was tun, wenn...	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Wenden Sie sich an die nächste Kundendienststelle.



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

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



Eigenschaften beeinträchtigt werden können. Bitte unseren Kundendienst kontaktieren, wenn Ersatzwände erforderlich sind.

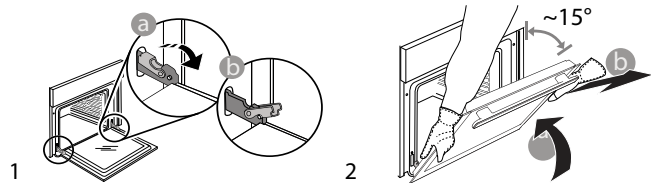
AUSWECHSELN DER LAMPE

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

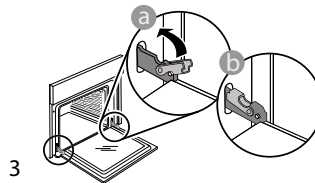
Bitte beachten: nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W / 230 V Typ G9, T300 ° C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. Bei der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

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



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



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

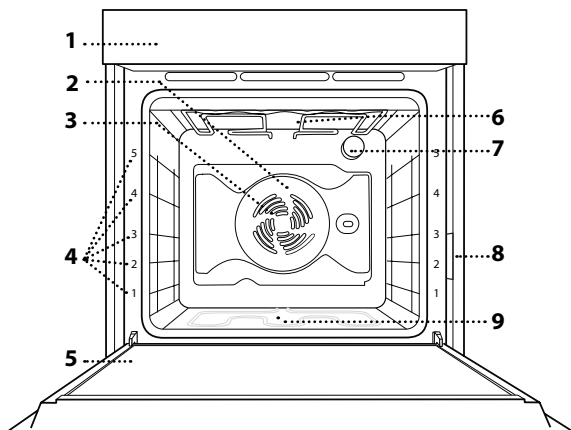


DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



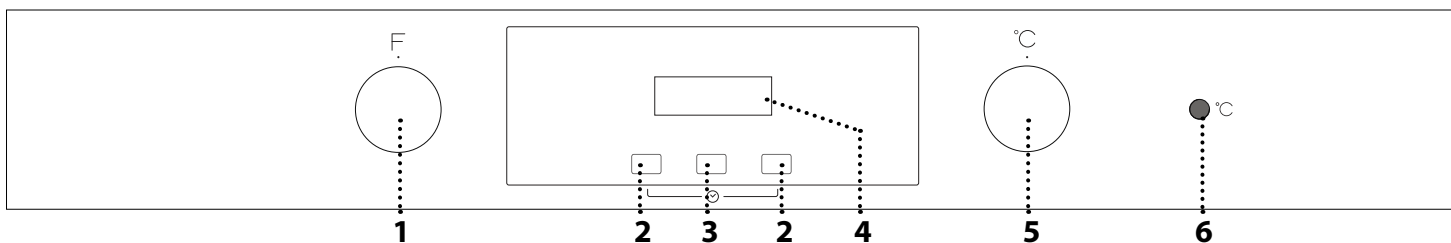
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Ventilator
4. Roostergeleiders (het niveau is op de voorkant van de oven aangegeven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lamp
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet-zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. +/- TOETSSEN

Voor het verlagen of verhogen van de waarde op het display.

3. TIJDTOETS

Voor het selecteren van diverse instellingen: duur, eindtijd bereiding, kookwekker.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAATKNOP

Draai om een gewenste temperatuur te kiezen, waarbij de geselecteerde functie start.

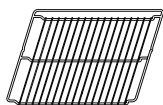
6. LED THERMOSTAAT/VOORVERWARMING

Gaat aan tijdens het verwarmen. Gaat uit eens de gewenste temperatuur bereikt is.

Let op: De knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

ACCESSOIRES

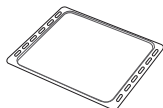
Het aantal en type. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.



ROOSTER. Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

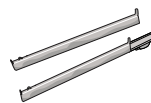


LEKBAKJE. Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjus op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.



BAKBLIK. Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

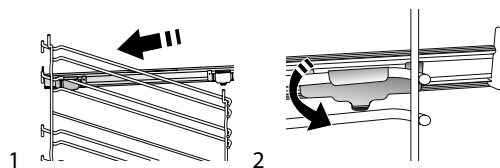
Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is. Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.



SCHUIFRAILS.*

Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

Om de schuifrails te monteren, verwijder de geleiders en haal de plastic bescherming eraf. Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk (1). Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider (2) drukken. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau. De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd. Plaats de accessoires op de roostergeleiders en plaats de accessoires erop.



DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting; de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden. Om de geleiders opnieuw te plaatsen,

* Alleen bij bepaalde modellen

moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie

in de onderste zitting zakken.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: "AUTO" en "0.00" knipperen op het display.



Druk tegelijkertijd op de toetsen + en - om de tijd in te stellen: Stel de tijd in met behulp van de toetsen + en -.

Druk op de *tijdtoets* om te bevestigen.

Na het instellen van de tijd kunt u de alarmtoon wijzigen: op het display wordt "ton 1" weergegeven.



Om de gewenste toon te selecteren, druk op - en vervolgens op de *tijdtoets* om te bevestigen.

Let op: Om de tijd op een later tijdstip te wijzigen, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, handelt u zoals hierboven beschreven.

FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK

. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie.



UIT

Om de oven uit te schakelen.



LAMP

Inschakeling van het ovenlampje.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

Luchtig gebak	✓	150 - 175	35 - 90		
Koekjes / taartjes	✓	160 - 175	20 - 45		
Diepvriespizza	✓	250	10 - 15		
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels	✓	200	45 - 65		
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	✓	200	80 - 110		
Kip / konijn / eend 1 kg	✓	200	50 - 100		
Gebakken vis / vis in folie 0,5 kg (filets, heel)	✓	175 - 200	40 - 60		



SMART CLEAN (Alleen voor bepaalde modellen)

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is. Stel de kookwekker in op 30 minuten en de temperatuur op 90°C. Eens de cyclus voorbij is, wacht ongeveer 15 minuten vooraleer de deur te openen.



TURBO HETE LUCHT

Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte. Met deze functie worden de korst en de bodem gelijkmatig goudbruin en krokant.

Gevulde taart	✓	150 - 190	30 - 85		
Hartige cakes	✓	175 - 200	35 - 55		
Gevulde groenten	✓	175 - 200	50 - 60		

2. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.



GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

Geroosterd brood		5'	200	2 - 5	
Visfilets/moten		5'	200	20 - 30 *	
Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers		5'	200	30 - 40 *	

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om



TURBOGRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

Gegrilde kip 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	
Rosbief rosé 1 kg		-	200	35 - 45 **	
Gebakken aardappeltjes		-	200	45 - 55 **	
Gegratin. groenten		-	200	20 - 30	

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

**Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).



ONTDOOIEN

Om voedsel sneller te ontdooien. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.



ONDERWARMTE

Gebruik deze functie na het koken om de onderkant van de schotel te bruinen. De functie kan ook worden gebruikt voor langzaam koken, zoals groenten- en vleesstoofschotels.

HETE LUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

IOI		°C			
Luchtig gebak	✓	150 - 170	30 - 90		
Gevulde taart	✓	150 - 190	35 - 90		
Koekjes / taartjes	✓	150 - 175	20 - 45		
Brood / pizza / focaccia	✓	190 - 250	20 - 50		
Diepvriespizza	✓	250	10 - 20		
Hartige cakes	✓	175 - 190	45 - 60		
Lasagne & Vlees	✓	200	50 - 100 *		
Vlees en aardappelen	✓	200	45 - 100 *		
Vis en groente	✓	175	30 - 50 *		

* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

PIZZA

Deze functie is geschikt voor het bereiden van zelfgemaakte pizza. Gebruik steunhoogte 3. Verwarm de oven door de thermostaatknop op het betreffende icoon te draaien en plaats het voedsel erin wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

IOI		°C		
Pizza	✓	250	10 - 30	

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

In de tabel staan recepten **IOI** vermeld, al dan niet voorverwarmen , temperatuur , bereidingstijd , accessoires en niveau geadviseerd voor de bereiding. Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (indien nodig). De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Getoonde accessoires:

Rooster

Taartvorm op rooster

Opvangbak / bakplaat

Taartvorm op rooster of opvangbak/bakplaat

Bak met water

. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.

Om de functie op elk moment te onderbreken, zet de oven uit, draai de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op 0 en ●.

Het ledlampje van de thermostaat gaat branden als de functie is geactiveerd, en gaat weer uit wanneer de oven de geselecteerde temperatuur bereikt: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

. GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIES

Door op de *tijdtoets* te drukken, kunt u verschillende manieren kiezen om de bereidingstijd bij te houden of te programmeren.

Let op: Na enkele seconden zonder interactie klinkt er een zoemer en worden alle instellingen bevestigd.

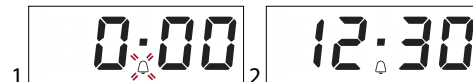
DE KOOKWEKKER INSTELLEN

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Om de kookwekker te activeren, houdt u de *tijdtoets* ingedrukt: het symbool knippert op het display (1).

Gebruik de toetsen + en - om de gewenste duur in te stellen: het aftellen begint na enkele seconden. Op het display wordt de tijd weergegeven en de blijft branden om te bevestigen dat de timer is ingesteld (2).

Houd aan het einde de *tijdtoets* ingedrukt om het alarm uit te zetten.



Let op: Om het aftellen weer te geven en indien nodig te wijzigen, druk nogmaals gedurende 2 seconden op de *tijdtoets*.

INSTELLEN VAN DE DUUR

Nadat u de functie heeft geselecteerd en geactiveerd, kunt u een bereidingstijd instellen om deze automatisch te stoppen.

Houd de *tijdtoets* ingedrukt: het symbool knippert (3).

Druk opnieuw op de *tijdtoets*: DUR en AUTO gaan knipperen op het display (4).

Stel de duur in met de toetsen + en -.

Na enkele seconden geeft het display de tijd weer en blijft AUTO branden om de instelling te bevestigen (5).



Let op: Herhaal de bovenstaande stappen om te zien hoeveel tijd er nog over is en om de resterende bereidingstijd te wijzigen.

Wanneer de ingestelde bereidingstijd voorbij is, klinkt er een alarm en stopt de bereiding (6).



Houd de *tijdtoets* ingedrukt om het alarm uit te schakelen. Zet de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* weer op 0 en ● om de oven uit te schakelen.

VOLLEDIG AUTOMATISCH PROGRAMMA / UITGESTELDE START

U kunt de start van de functie uitstellen door de eindtijd te programmeren.

Na het instellen van de duur, drukt u op de *tijdtoets* totdat u END op het display ziet (7).

Druk op de toetsen + en - om de gewenste eindtijd van de bereiding te selecteren. Na enkele seconden toont het display de huidige tijd weer. Het symbool wordt uitgeschakeld en AUTO blijft branden, als bevestiging van de programmering (8).

Let op: Om de ingestelde instellingen te bekijken en te wijzigen, herhaalt u de bovenstaande stappen.

De functie blijft in pauze staan totdat het symbool gaat branden: op dat moment gaat de oven automatisch verder met de gekozen bereidingswijze (9).



Houd aan het einde de *tijdtoets* ingedrukt om het alarm uit te zetten. Zet de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* weer op 0 en ● om de oven uit te schakelen.

Let op: Door alleen de eindtijd (zonder duurstelling) te selecteren, start de functie onmiddellijk. De bereiding gaat door tot de gewenste eindtijd.

Let op: Startuistel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

Reinig de oppervlakken met een vochtige doek. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

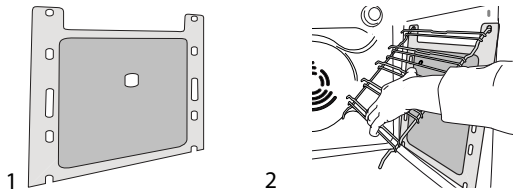
Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons. Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel. Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

DE KATALYTISCHE PANELEN REINIGEN (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

Deze oven kan uitgerust zijn met speciale katalytische voeringen, waardoor de ovenruimte gemakkelijker te reinigen is dankzij de speciale zelfreinigende coating, die zeer poreus is en vet en vuil kan opnemen. Deze voeringen zitten op de roostergeleiders: Wanneer de roostergeleiders opnieuw worden geplaatst en vastgezet zorg er dan voor dat de haken aan de bovenkant worden in de daarvoor bestemde openingen in de voeringen worden geplaatst.



Om optimaal gebruik te maken van de zelfreinigende eigenschappen van de katalytische panelen raden we aan de oven te verwarmen tot 200 °C gedurende ongeveer een uur, met de functie "Convectiebakken". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd. Laat de oven daarna afkoelen en gebruik een niet-schurende spons om eventuele etensresten te verwijderen.

Let op: Bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays kunnen het katalytische oppervlak beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

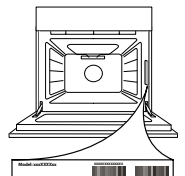
PROBLEEMOPLOSSING

Wat moet u doen als...	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice.



U kunt de Veiligheidsinstructies, de Handleiding, de Productfiche en de Energiegegevens downloaden:

- Op onze website docs.whirlpool.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact neemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



Neem contact op met onze Consumentenservice wanneer u de voeringen wilt vervangen.

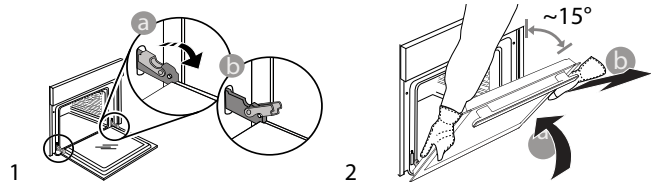
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Koppel de oven los van het elektriciteitsnet, schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

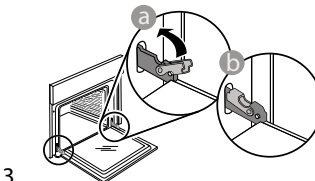
Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn (1). Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt uit zijn zitting (2). Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie (3): Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden gedruwd worden. Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



3 Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.