



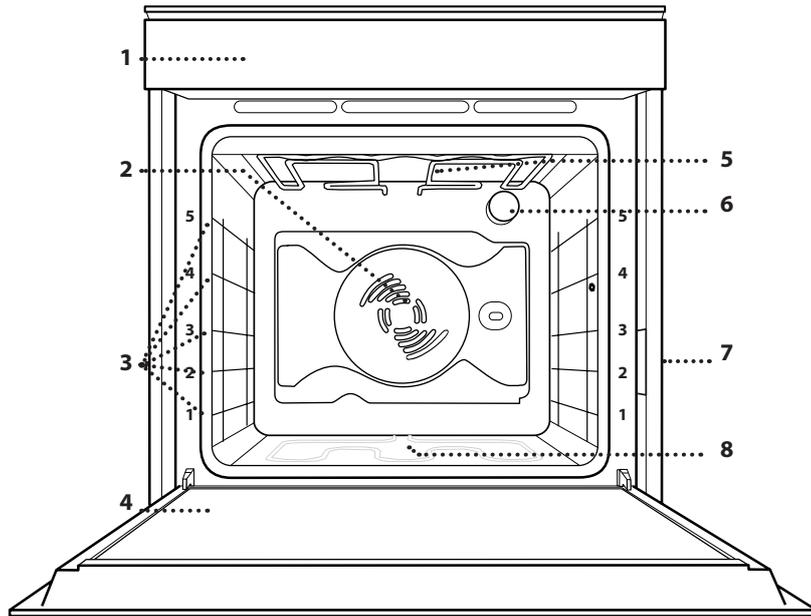
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

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



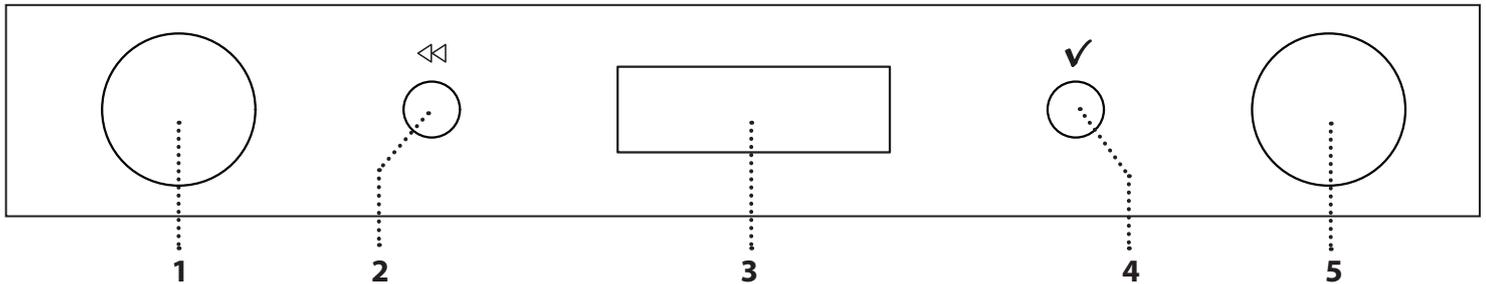
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENFELD-BESCHREIBUNG



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. ZURÜCK

Um zum vorhergehenden Bildschirm zurückzukehren.

Ermöglicht während des Garens die Änderung der Einstellungen.

3. DISPLAY

4. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

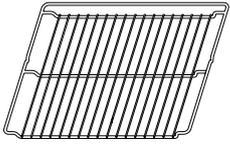
5. EINSTELLKNOPF

Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

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

ZUBEHÖR

ROST



Zum Garen von Lebensmitteln oder als Unterlage für Pfannen, Kuchenbleche und anderes ofenfestes Kochgeschirr

BACKBLECH



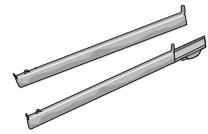
Zum Backen von Brot und Backwaren, aber auch für Braten, Fisch im Garbeutel, usw.

FETTPFANNE *



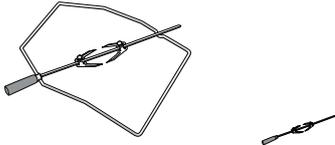
Als Backblech zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Focaccia, usw. oder zum Positionieren unter dem Gitterrost zum Auffangen von Garflüssigkeiten.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfacheren Einsetzen oder Herausnehmen von Zubehörteilen.

DREHSPIESS *



Zum gleichmäßigen Braten von großen Fleisch- und Geflügelstücken.

* Nur bei einigen Modellen verfügbar

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weitere Zubehörteile können extra beim Kundendienst gekauft werden.

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.

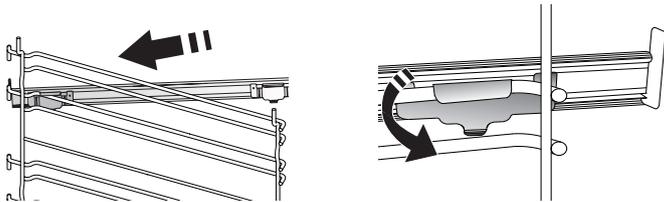
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zum Entfernen der Seitengitter heben Sie die Gitter an und ziehen Sie dann vorsichtig den unteren Teil aus seinem Sitz: 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)

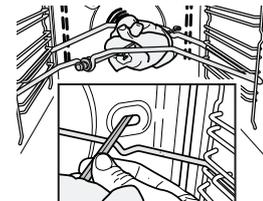
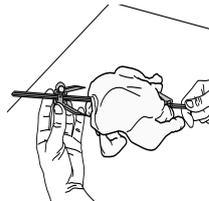
Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips 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 jeder Einschubebene angebracht werden.

VERWENDUNG DES DREHSPIESSES (FALLS VORHANDEN)

Stecken Sie den Spieß mitten durch das Fleisch (Geflügel verschnüren) und schieben Sie das Fleisch auf den Spieß, bis es fest auf der Gabel positioniert ist und nicht mehr verrutschen kann. Drücken Sie die zweite Gabel auf den Spieß und schieben Sie sie hinauf, bis sie das Fleisch festhält. Ziehen Sie die Sicherungsschraube fest, um sie zu fixieren. Führen Sie das Ende in die Aussparung im Garraum des Ofens ein und lassen Sie den abgerundeten Teil auf der dazugehörigen Unterlage aufliegen.



Bitte beachten: Um die Garflüssigkeiten aufzufangen, bringen Sie die Fettpfanne darunter an und fügen Sie 500 ml Wasser hinzu. Um sich nicht zu verbrennen, wenn der Spieß heiß ist, fassen Sie ihn nur beim Plastikgriff an (der vor dem Garen entfernt werden muss).

Die Verwendung dieses Zubehörteils ist nur in Kombination mit der Turbogrill-Funktion zulässig.

FUNKTIONEN

AUS

Um den Ofen auszuschalten.

LICHT

Zum Ein-/Ausschalten der Ofenbeleuchtung.

SONDERFUNKTIONEN

• AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Das Gargut auf dem mittleren Rost platzieren. Die Speisen in der Verpackung lassen, damit sie an der Außenseite nicht austrocknen.

• WARMHALTEN

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

• AUFGEHEN LASSEN

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.

OBER/UNTERHITZE

Um jegliche Art von Gericht auf nur einem Rost zu garen. Die 3. Einschubebene verwenden. Um Pizzen, herzhaftes Pasteten und Kuchen mit flüssiger Füllung zu backen, die 1. oder 2. Einschubebene verwenden. Den Ofen vorheizen, bevor das Gargut hineingegeben wird.

UMLUFT

Zum Backen von (süßen oder herzhaften) Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene. Diese Funktion kann auch für das Garen auf zwei Rosten verwendet werden. Verändern Sie die Position der Speisen, um sie gleichmäßiger zu garen. Verwenden Sie die 3. Einschubebene, um nur auf einem Rost zu garen, und die 1. und 4. Einschubebene, um auf zwei Rosten zu garen. Den Ofen vor dem Garen vorheizen.

• UMLUFT SCHONEND

Zum Garen von Fleisch, gefüllten Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) und gefülltem Gemüse auf nur einer Einschubebene. Diese Funktion nutzt eine intervallartige, sanfte Gebläsezuschaltung, die ein übermäßiges Austrocknen des Garguts verhindert.

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 auf eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

• TURBO GRILL

Zum Braten von großen Fleischstücken (Keulen, Roastbeef, Hühnchen). 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. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.

MAXI GAREN

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. 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.

EINSTELLUNGEN

Für die Anpassung der Ofeneinstellungen.

Wenn der „ECO“-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen, und das Licht schaltet sich nach 1 Minute aus. Es wird automatisch wieder reaktiviert, sobald eine der Tasten gedrückt wird.

BROT / PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor, und geben Sie den Teig auf die 2 Ebene.

AUTOMATISCHE OFENREINIGUNG – PYROLYSE

Zur Beseitigung von Bratenspritzern mit einem Programm bei sehr hoher Temperatur. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein komplettes (PYRO) und ein kürzeres Programm (ECO). Wir empfehlen, das schnellere Programm in regelmäßigen Abständen zu verwenden und das komplette Programm nur bei starker Verschmutzung.

SCHNELLES VORHEIZEN

Um den Ofen schnell vorzuheizen

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



Den Einstellknopf drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen. ✓ drücken, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Bitte beachten: Die Sprache kann später unter dem Menüeintrag „Einstellungen“ geändert werden.

2. ZEIT EINSTELLEN

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



Drehen Sie am Einstellknopf, um die Stunden einzustellen und drücken Sie ✓ : Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.



Drehen Sie am Einstellknopf, um die Minuten einzustellen und drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

3. 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 kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden.

Den Auswahlknopf drehen, bis „SETTING“ auf dem Display erscheint, dann  zur Bestätigung drücken.

Den Einstellknopf drehen, um den Menüpunkt „Power“ auszuwählen und  zur Bestätigung drücken.



Den Einstellknopf drehen, um „Niedr“ zu wählen und  zur Bestätigung drücken.



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.

Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Den Auswahlknopf drehen, um den Ofen einzuschalten und die gewünschte Funktion erscheint auf dem Display: Das Display zeigt das Symbol für die Funktion und die Grundeinstellungen an.

Zur Auswahl eines Menüpunkts (der Bildschirm zeigt den ersten verfügbaren Menüpunkt an), den Einstellknopf drehen, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.



✓ drücken, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen.

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.

TEMPERATUR/GRILLSTUFE



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drehen Sie am Einstellknopf, um ihn zu verändern und drücken Sie ✓ zum Bestätigen. Fahren Sie dann mit der Änderung der folgenden Einstellungen fort (falls möglich).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit dem Einstellknopf geändert werden.

DAUER



Wenn das ⌚ Symbol auf dem Display blinkt, stellen Sie mit dem Einstellknopf die gewünschte Garzeit ein und drücken Sie ✓ zum Bestätigen. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie ✓ zum Bestätigen und starten Sie die Funktion.

In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

Bitte beachten: Sie können die eingestellte Garzeit während des Garens anpassen, indem Sie ⏪ drücken: Stellen Sie sie mit dem Einstellknopf ein und drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

GARZEITENDE EINSTELLEN

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt das eingestellte aktuelle Garzeitende an und das Symbol ⌚ blinkt.



Drehen Sie am Einstellknopf, um das gewünschte Garzeitende einzustellen, drücken Sie ✓ zum Bestätigen und starten Sie die 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 kann der Einstellknopf dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern. Oder drücken Sie ⏪, um die Einstellungen zu ändern.

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

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Drücken Sie nach Vornahme der gewünschten Einstellungen ✓, um die Endzeit des Garvorgangs zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren.

Bitte beachten: Nach dem Starten des Garvorgangs, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.



Sie können den Auswahlknopf auf 0 drehen, um die aktivierte Funktion jederzeit zu unterbrechen.

4. VORHEIZEN

Einige Funktionen haben eine Ofenvorheizphase: Sobald die Funktion gestartet wurde, 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:



An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang 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. Sie können die gewünschte Ofentemperatur jederzeit mit dem Einstellknopf ändern.

5. ENDE DES GARVORGANGS

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



Drücken Sie ✓, um das Garen im manuellen Modus fortzusetzen (ohne programmierte Garzeit) oder drehen Sie am Einstellknopf, um die Garzeit zu verlängern, indem eine neue Dauer eingestellt wird. In beiden Fällen werden die Temperatur- oder Grillstufeneinstellungen 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, drücken Sie, falls erforderlich ✓, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.



Sobald die Bräunungsfunktion aktiviert wurde, können Sie die Dauer durch Drehen des Einstellknopfs verändern. Sie können die Funktion auch jederzeit beenden, indem Sie den Einstellknopf drehen, um eine andere Funktion auszuwählen oder indem Sie ihn auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

.TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließend den Einstellknopf drehen: Das Symbol ⌚ blinkt auf dem Display.



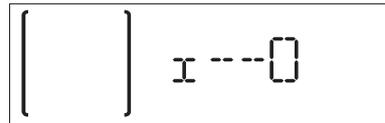
Drehen Sie am Einstellknopf, um die gewünschte Dauer einzustellen und drücken Sie erneut ✓, um den Timer zu aktivieren. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.



Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Mit dem Einstellknopf die auf dem Timer eingestellte Zeit ändern; Drücken Sie ⏪, um den Timer jederzeit auszuschalten.

. TASTENSPERRE

Um das Tastenfeld zu sperren, ✓ und ⏪ gleichzeitig mindestens fünf Sekunden lang gedrückt halten.



Zum Entriegeln der Tasten den gleichen Vorgang wiederholen.

Bitte beachten: Diese Funktion kann auch während des Garens aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drehen des Einstellknopfs auf 0 ausgeschaltet werden.

. AUTOMATISCHE REINIGUNG – 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 Funktion 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. Für optimale Reinigungsergebnisse sollten vor der Verwendung der Pyrolysefunktion übermäßige Rückstände im Garraum entfernt und das innere Türglas gereinigt werden. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt. Am Einstellknopf drehen, um die automatische Reinigungsfunktion auszuwählen.



Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein komplettes und schnelles Programm (ECO).



Drehen Sie am Einstellknopf, um das gewünschte Programm auszuwählen und drücken Sie ✓ zum Bestätigen. Der Ofen startet den Selbstreinigungszyklus und die Tür wird automatisch verriegelt: Es erscheint eine Warnmeldung auf dem Display, zusammen mit einem Countdown, der den Status des laufenden Programms anzeigt.

Nach Beendigung des Programms bleibt die Tür verriegelt, bis die Temperatur im Inneren des Ofens auf einen sicheren Wert gesunken ist.

Das Display zeigt dann die aktuelle Zeit an.

Bitte beachten: Wie bei den anderen manuell auswählbaren Programmen kann auch für den automatischen Reinigungszyklus die Endzeit eingestellt werden.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE	
Hefekuchen / Biskuitkuchen		Ja	160 - 180	30 - 90	2 / 3	
		Ja	160 - 180	30 - 90 *	4	1
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)	UMLUFT SCHONEND	Ja	160 - 200	35 - 90	2	
		Ja	160 - 200	35 - 90 *	4	1
Kekse		Ja	170 - 180	15 - 45	3	
		Ja	160 - 170	20 - 45 *	4	1
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	3	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	4	1
Meringen		Ja	90	110 - 150	3	
		Ja	90	130 - 150 *	4	1
Pizza / Brot / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2	
		Ja	190 - 250	25 - 50 *	4	1
Brot		Ja	180 - 220	30 - 50	2	
Pizza		Ja	220 - 250	15 - 30	2	
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	3	
		Ja	250	10 - 20 *	4	1
Herzhafte Pasteten (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 190	40 - 55	3	
		Ja	180 - 190	40 - 55 *	4	1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3	
		Ja	180 - 190	15 - 40 *	4	1
Lasagne / Aufläufe / Überbackene Pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3	
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg	SCHONEND	Ja	180 - 190	80 - 120	2	
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg	UMLUFT SCHONEND	Ja	200 - 220	50 - 100	3	
Puter / 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)	UMLUFT SCHONEND	Ja	170 - 190	30 - 60	2	
Toast		-	3 (Hoch)	3 - 6	5	
Fischfilets/Steaks		-	2 (Mittel)	20 - 30 **	4	3

FUNKTIONEN

Ober- & Unterhitze

Konvektionsbacken

Grill

Turbo Grill

Brot/Pizza

UMLUFT schonend

ZUBEHÖR

Rost

 Backblech oder
Kuchenform auf Rost Fettpfanne / Backblech
oder Ofenblech auf Rost

Fettpfanne / Backblech

 Fettpfanne mit
500 ml Wasser

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE	
Würstchen/Fleischspieße/Rippchen/Hamburger		-	2 - 3 (Mittel - Hoch)	15 - 30 **	5	4
Brathähnchen 1 - 1,3 kg		-	2 (Mittel)	55 - 70 ***	2	1
			3 (Hoch)	60 - 80	2	1
Roastbeef blutig		-	2 (Mittel)	35 - 50 ***	3	
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2 (Mittel)	60 - 90 ***	3	
Bratkartoffeln		-	2 (Mittel)	35 - 55 ***	3	
Gemüsegratin		-	3 (Hoch)	10 - 25	3	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 ****	4	1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 ****	4	1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 ****	4	1

* Die Ebenen nach halber Garzeit tauschen.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

GETESTETE REZEPTE

Zusammengestellt für die Zertifizierungsbehörden in Einklang mit Norm IEC 60350-1

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE *	
Mürbeteiggebäck		Ja	150	30 - 40	3	
		Ja	150	25 - 40	3	
		Ja	150	25 - 35 **	4	1
Kleine Kuchen		Ja	170	20 - 30	3	
		Ja	160	20 - 30	3	
		Ja	160	25 - 35 **	4	1
Fettfreier Biskuitkuchen		Ja	170	30 - 40	2	
		Ja	160	30 - 40	2	
		-	160	35 - 45 **	4	1
Toast		-	3 (Hoch)	4 - 6	5	
Burger		-	3 (Hoch)	18 - 30 ***	5	4

* Die Zubehörteile, die nicht mit diesem Ofen mitgeliefert werden, können beim Kundendienst gekauft werden.

** Die Ebenen nach halber Garzeit tauschen.

*** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

Energieeffizienzklasse (in Einklang mit Norm IEC 60350-1): Die spezielle Tabelle beachten, um den Test durchzuführen.

FUNKTIONEN						
	Ober- & Unterhitze	Konvektionsbacken	Grill	Turbo Grill	Brot/Pizza	SCHONEND Umluft schonend
ZUBEHÖR						
	Rost	Backblech oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Ofenblech auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Drehspieß (falls vorhanden)

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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 Gerätes in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jeder Verwendung abkühlen lassen und dann reinigen (am besten, wenn er noch warm ist), um Ablagerungen oder Flecken durch Essensrückstände zu beseitigen. Um Kondenswasser, das sich nach dem Garen von Lebensmitteln mit einem hohen Wassergehalt gebildet hat, zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und dann mit einem Tuch oder Schwamm auswischen.

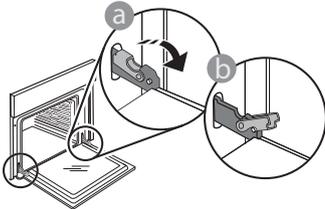
- Das Glas in der Tür mit einem geeigneten Flüssigreiniger säubern.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

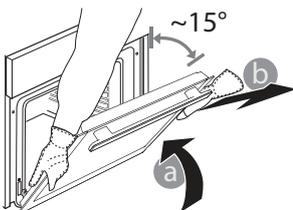
Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

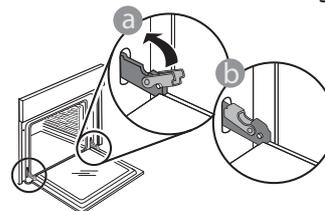


- Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – nicht am Griff nehmen. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

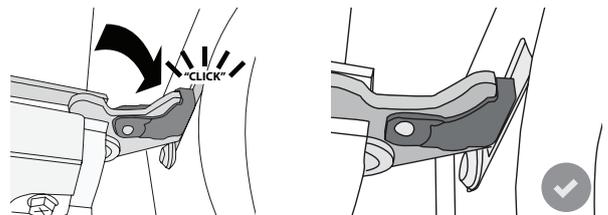


- Die Tür erneut anbringen**, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

- Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre 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.



- 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.

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur Halogenlampen des Typs 20-40W/230 V Typ G9, T300°C. 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.

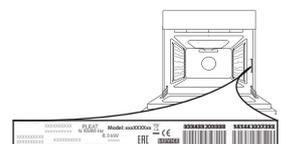
LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Ofen defekt.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Reinigungszyklus läuft.	Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.



Richtlinien, Standardunterlagen und zusätzliche Produktinformationen finden Sie folgendermaßen:

- 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.





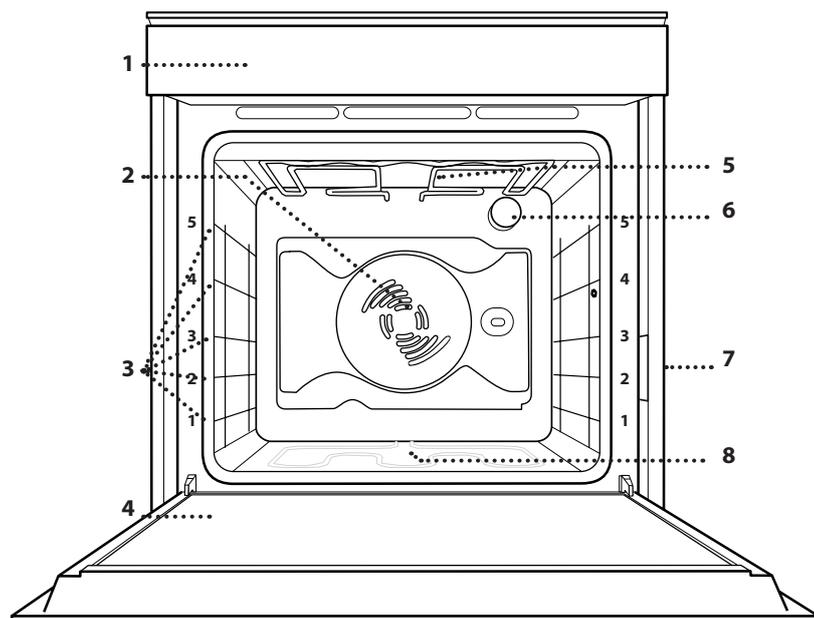
DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



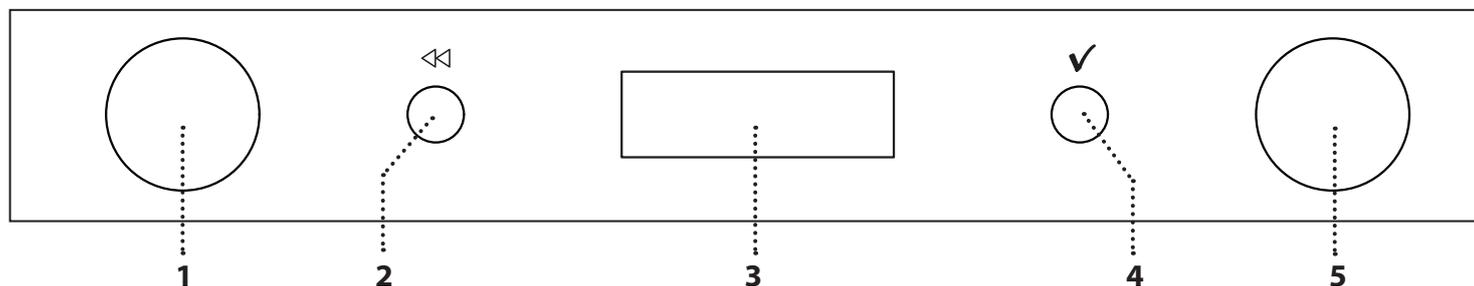
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Draai naar stand "0" om de oven uit te schakelen.

2. TERUG

Om terug te keren naar het vorige scherm.

Om instellingen te wijzigen tijdens de bereiding.

3. DISPLAY

4. BEVESTIGEN

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

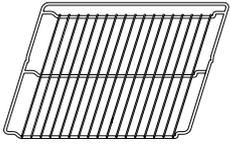
5. INSTELKNOP

Om door de menu's te bladeren en instellingen aan te brengen of te veranderen.

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

ACCESSOIRES

ROOSTER



Te gebruiken voor het bereiden van gerechten of als opzetrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei

BAKPLAAT



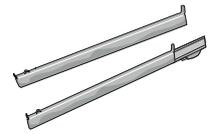
Te gebruik voor het bereiden van brood- en deegproducten, maar ook voor gebraad, vis 'en papillotte' etc.

OPVANGBAK *



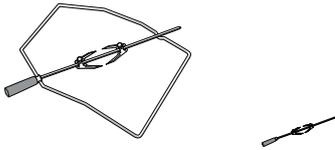
Te gebruiken als ovenschaal voor het bereiden van vlees, vis, groenten, focaccia etc. of als opvangbak onder het rooster om kooksappen op te vangen.

ROOSTERGELEIDERS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

SPIT *



Om grote stukken vlees en gevogelte gelijkmatig te roosteren.

* Alleen beschikbaar op bepaalde modellen

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Andere accessoires zijn apart verkrijgbaar bij de klantenservice.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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.

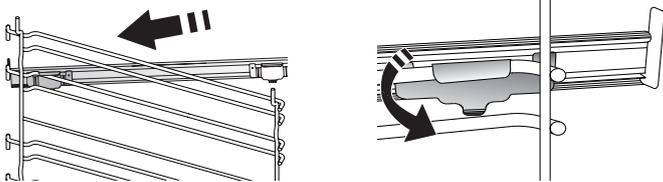
DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de roostergeleiders te verwijderen, tilt u de geleiders omhoog en trekt u voorzichtig het onderste deel uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, 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.

DE SCHUIFRAILS PLAATSEN (INDIEN AANWEZIG)

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

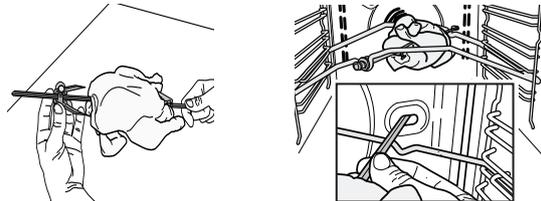
Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden geplaatst. gemonteerd.

GEBRUIK VAN HET SPIT (INDIEN AANWEZIG)

Duw de spies door het midden van het vlees (gebonden met touw als het gevogelte is) en schuif het vlees op de spies totdat het stevig aan de vork is geprikt. Duw de tweede vork op de spies en schuif hem erop totdat hij het vlees stevig op zijn plaats houdt. Draai de bevestigingsschroef vast om de vork op zijn plaats vast te zetten. Steek het uiteinde in de uitsparing in de ovenruimte laat het afgeronde deel op de bijbehorende steun rusten.



Let op: om kooksappen op te vangen, plaatst u de opvangbak onder het draaispit voegt u 500 ml water toe. Pak het draaispit alleen beet met de plastic handgreep (die vóór de bereiding moet worden verwijderd) om te voorkomen dat u zich brandt als het draaispit heet is.

Het gebruik van dit accessoire is alleen toegestaan in combinatie met de Turbogrill-functie.

FUNCTIES

UIT

Om de oven uit te schakelen.

LAMP

Om het ovenlampje in/uit te schakelen.

SPECIALE FUNCTIES

• **ONTDOOIEN**

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats gerechten op de middelste steunhoogte. Laat de gerechten in de verpakking zitten om te voorkomen dat ze aan de buitenkant uitdrogen.

• **WARMHOUDEN**

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

• **RIJZEN**

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van alle typen gerechten op één steunhoogte. Gebruik het 3e niveau. Voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en taarten met vloeibare vulling gebruikt u het 1e of 2e niveau. Verwarm de oven voor voordat u de gerechten erin plaatst.

TURBO HETE LUCHT

Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling (zoet of hartig) op één steunhoogte. Deze functie kan ook worden gebruikt voor bereiding op twee steunhoogten. Verander de positie van de gerechten om het voedsel gelijkmatiger te bereiden. Gebruik de 3e steunhoogte om op één steunhoogte te bereiden en de 1e en 4e om op twee steunhoogten te bereiden. Verwarm de oven vóór de bereiding.

• **TURBO HETE LUCHT DELICAAT**

Voor het bereiden van vlees, gevulde taarten (cheesecake, strudel, vruchtentaart) en gevulde groenten op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van onderbroken, delicate ventilatorondersteuning, waardoor de gerechten niet teveel uitdrogen.

GRILL

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

• **TURBO GRILL**

Voor het braden van grote stukken vlees (poten, rosbief, kip). U kunt het beste de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe. Het draaispit (indien aanwezig) kan worden gebruikt met deze functie.

MAXI COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik steunhoogte 1 of 2, afhankelijk van de grootte van het stuk vlees. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

INSTELLINGEN

Voor het aanpassen van de oveninstellingen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn en gaat de verlichting na 1 minuut uit om energie te besparen. Het display gaat automatisch weer aan wanneer een van de knoppen wordt ingedrukt.

BROOD / PIZZA

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood en pizza. Deze functie heeft twee programma's waarvan de instellingen van te voren zijn vastgesteld. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) in te stellen. De oven zorgt vervolgens automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte, nadat u de oven hebt voorverwarmd.

AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

Voor het verwijderen van kookspatten op een zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee cycli voor zelfreinigen: Een complete cyclus (PYRO) en een kortere cyclus (ECO). We raden aan om de kortere cyclus regelmatig te gebruiken en de complete cyclus alleen als de oven erg vuil is.

SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "ENGLISH" zal op het display verschijnen.



Draai aan de instelknop om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op **✓** om uw keuze te bevestigen.

Let op: De taal kan daarna veranderd worden in het menu "Instellingen".

2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd worden ingesteld: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Draai de instelknop om het juiste uur in te stellen en druk op **✓**: Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.



Draai de instelknop om de minuten in te stellen en druk op **✓** om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde verlagen.

Draai aan de selectieknop totdat "SETTING" op het display wordt getoond, daarna **OK select** indrukken om te bevestigen.

Draai aan de instelknop om het menu-item "POWER" te selecteren en druk op **OK select** om te bevestigen.



Draai aan de instelknop om "Laag" te selecteren en druk op **OK select** om te bevestigen.



4. 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.

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Draai aan de selectieknop om de oven in te schakelen en de gewenste functie op het display te tonen: Op het display verschijnt het pictogram voor de functie en de basisinstellingen.

Om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) aan de instelknop draaien totdat het gewenste item wordt weergegeven.



Druk op ✓ om uw keuze te bevestigen: Het display toont de basisinstellingen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

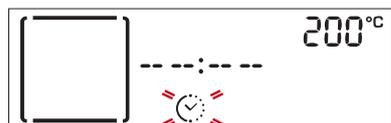
TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU



Wijzig de waarde met de instelknop zodra de waarde op het display knippert. Druk vervolgens op ✓ om te bevestigen en ga door met het wijzigen van de volgende instellingen (indien aanwezig).

Let op: Zodra de functie is ingeschakeld kan de temperatuur met behulp van de instelknop worden gewijzigd.

DUUR



Als het pictogram ⌚ op het display knippert, gebruik dan de instelknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen. Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op ✓ ter bevestiging en om de functie te starten.

In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren.

Let op: U kunt de ingestelde bereidingstijd tijdens het bereiden aanpassen door op << te drukken: gebruik de instelknop om te wijzigen en druk op ✓ om te bevestigen.

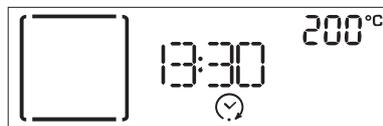
EINDTIJD VAN DE BEREIDING INSTELLEN

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de huidige eindtijd die is ingesteld weergegeven en het pictogram ⌚ knippert.



Draai de instelknop om de gewenste eindtijd in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen en de functie te starten. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur:

De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld. Tijdens het wachten kunt u de geprogrammeerde eindtijd wijzigen met de instelknop of op << drukken om de instellingen te wijzigen. Let op: Startuistel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Nadat u de gewenste instellingen heeft toegepast, drukt u op ✓ om de eindtijd te bevestigen en de functie te activeren.

Let op: Zodra de bereiding is gestart zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.



U kunt de selectieknop naar 0 draaien om de geactiveerde functie op elk gewenst moment te pauzeren.

4. VOORVERWARMEN

Voor sommige functies moet de oven worden voorverwarmd: Zodra de functie is gestart, geeft het display aan dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.

Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft:



Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start de bereiding.

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. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van de instelknop worden gewijzigd.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Druk op ✓ om de bereiding handmatig voort te zetten (zonder geprogrammeerde bereidingstijd) of draai de instelknop om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe tijdsduur in te stellen. In beide gevallen blijven de temperatuur of het grillniveau ongewijzigd.

BRUIN KORSTJE GEVEN

Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.

Als deze mogelijkheid op het display wordt aangegeven, druk dan op ✓ om vijf minuten bruinen te starten.



Zodra de bruiningsfunctie is ingeschakeld, kunt u de duur wijzigen met de instelknop. U kunt de functie ook op elk moment stoppen door de selectieknop naar een andere functie te draaien of door de knop naar 0 te draaien om de oven uit te schakelen.

.KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren ervoor zorgen dat de oven uitgeschakeld is en aan de instelknop draaien: Het ⌚ symbool knippert op de display.



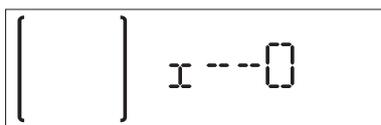
Draai de instelknop om de gewenste tijdsduur in te stellen en druk op ✓ om de kookwekker te activeren. U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.



Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in. Gebruik de instelknop om de ingestelde tijd op de kookwekker te wijzigen; druk op ⏪ om de kookwekker op elk moment uit te schakelen.

. TOETSENVERGREDELING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u ✓ en ⏪ tegelijkertijd ingedrukt gedurende ten minste vijf seconden.



Doe dit opnieuw om het toetsenbord te ontgrendelen.

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereiden worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven op elk moment worden uitgeschakeld door de keuzeknop op 0 te draaien.

. AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

Raak de oven niet aan tijdens de Pyrolysecyclus. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrolysecyclus (totdat de ruimte klaar is met luchten).

Verwijder alle accessoires, ook de roostergeleiders, uit de oven voordat u de functie inschakelt. Als de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd, moeten alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor een optimale reiniging verwijdert u overtollige resten in de ovenruimte en reinigt u het glas aan de binnenkant van de deur voordat u de Pyro-functie gebruikt. Het is raadzaam om de Pyro-functie alleen te gebruiken als het apparaat erg vuil is of stinkt tijdens het bereiden. Draai de selectieknop om de automatische reinigingsfunctie te selecteren.



U kunt kiezen tussen twee cycli voor zelfreinigen: een volledige cyclus en een snelle cyclus (ECO).



Draai de instelknop om de gewenste cyclus te selecteren en druk op ✓ om te bevestigen. De deur wordt automatisch vergrendeld en de oven begint met de zelfreinigingscyclus. Er verschijnt een waarschuwing op het display, evenals een timer die de status van de cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid, blijft de deur vergrendeld totdat de temperatuur in de oven op een veilig niveau is teruggekeerd.

Het display toont dan de huidige tijd.

Let op: de eindtijd voor de automatische reiniging kan ook handmatig worden ingesteld.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Gerezen taarts/biscuitgebak		Ja	160 - 180	30 - 90	
		Ja	160 - 180	30 - 90 *	 
Gevulde taart (cheesecake, strudel, appeltaart)	 DELICAAT	Ja	160 - 200	35 - 90	
		Ja	160 - 200	35 - 90 *	 
Koekjes		Ja	170 - 180	15 - 45	
		Ja	160 - 170	20 - 45 *	 
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	 
Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150 *	 
Pizza / brood / focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	25 - 50 *	 
Brood	 BROOD	Ja	180 - 220	30 - 50	
Pizza	 PIZZA	Ja	220 - 250	15 - 30	
Diepvriespizza's		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20 *	 
Hartige taart (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	40 - 55	
		Ja	180 - 190	40 - 55 *	 
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	15 - 40 *	 
Lasagne / pasta uit de oven / ovenshotels / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees / Kalfsvlees / Varkensvlees 1 kg	 DELICAAT	Ja	180 - 190	80 - 120	
Kip / konijn / eend 1 kg	 DELICAAT	Ja	200 - 220	50 - 100	
Kalkoen / Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	 DELICAAT	Ja	170 - 190	30 - 60	
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	
Visfilet/moten vis		-	2 (mid.)	20 - 30 **	 

FUNCTIES


Conventioneel


Turbo hete lucht


Grill


TurboGrill


Brood / Pizza

 DELICAAT
Turbo hete lucht
delicaat

ACCESSOIRES


Rooster


Ovenschaal of taartvorm
op rooster


Opvangbak/bakplaat
of ovenschaal op rooster


Opvangbak/bakplaat


Opvangbak met
500 ml water

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		-	2-3 (mid. - hoog)	15 - 30 **	5	4
Gegrilde kip 1-1,3 kg		-	2 (mid.)	55 - 70 ***	2	1
			3 (hoog)	60 - 80	2	1
Rosbief rood		-	2 (mid.)	35 - 50 ***	3	
Lamsbout / schenkel		-	2 (mid.)	60 - 90 ***	3	
Geb. aardappelen		-	2 (mid.)	35 - 55 ***	3	
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3	
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 ****	4	1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 ****	4	1
Vis en groente		Ja	180	30 - 50 ****	4	1

* Verander halverwege de bereidingstijd van niveau.

** Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

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

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

UITGETESTE RECEPTEN

Samengesteld voor de certificeringsinstanties volgens de norm IEC 60350-1

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES *	
Shortbread		Ja	150	30 - 40	3	
		Ja	150	25 - 40	3	
		Ja	150	25 - 35 **	4	1
Kleine taartjes		Ja	170	20 - 30	3	
		Ja	160	20 - 30	3	
		Ja	160	25 - 35 **	4	1
Vetvrij biscuitgebak		Ja	170	30 - 40	2	
		Ja	160	30 - 40	2	
		-	160	35 - 45 **	4	1
Toast		-	3 (hoog)	4 - 6	5	
Hamburgers		-	3 (hoog)	18 - 30 ***	5	4

* De accessoires die niet bij deze oven worden geleverd, zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice.

** Verander halverwege de bereidingstijd van niveau.

*** Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

Energie-efficiëntieklasse (conform de norm IEC 60350-1): raadpleeg de specifieke tabel om de test uit te voeren.

FUNCTIES						
	Conventioneel	Turbo hete lucht	Grill	TurboGrill	Brood / Pizza	Turbo hete lucht delicaat
ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op rooster	Opvangbak/bakplaat of ovenschaal op rooster	Opvangbak/bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Spit (indien aanwezig)

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreiniger.

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 vochtig microvezeldoekje. 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

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen. Reinig de oven bij voorkeur als hij nog warm is om afzettingen of vlekken door voedselresten te verwijderen. Laat de oven helemaal afkoelen om condensatie door het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte te verwijderen. Droog de oven na het afkoelen af met een doek of spons.

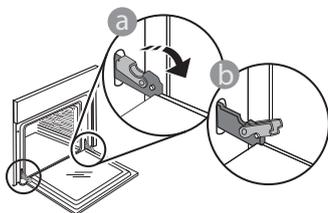
- Reinig het glas in de deur met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

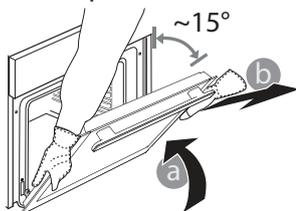
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. **Om de deur te verwijderen** opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.

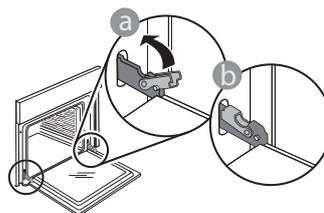


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Pak de deur stevig beet met beide handen, pak de deur niet bij de handgreep vast. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

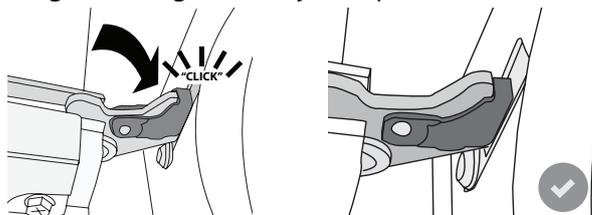


3. **Plaats de deur terug** door deze richting de oven te bewegen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met hun zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. 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.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik uitsluitend halogenenlampen 20-40W/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.

- Als u halogenenlampen gebruikt, mag u ze niet met uw blote handen hanteren, aangezien uw vingerafdrukken schade kunnen veroorzaken. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

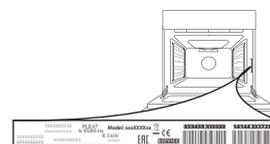
PROBLEMEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling 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.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Storing van de oven.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De deur is geblokkeerd.	Reinigingscyclus bezig.	Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u hier:

- 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.



Whirlpool



400011599804