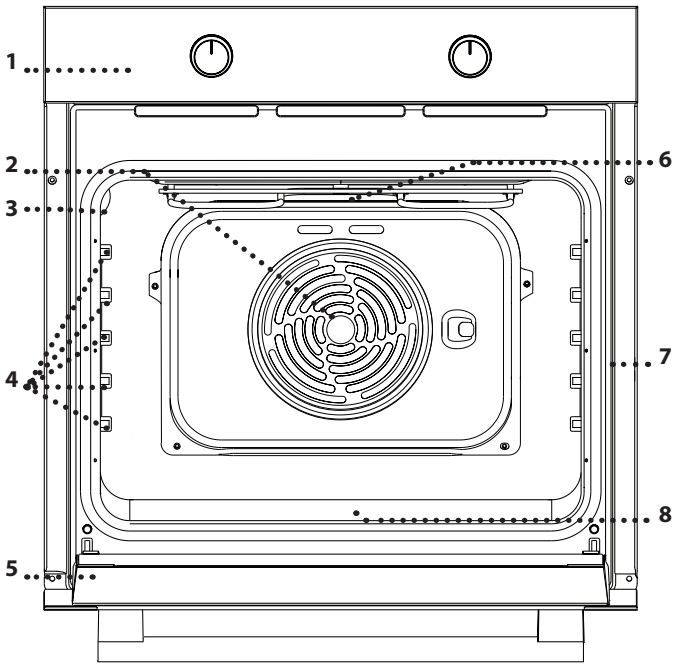
DANKE, DASS SIE SICH FÜR UNSER PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN.

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL

1. AUSWAHLKNOPF
Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.
Auf ⏻ drehen, um den Ofen auszuschalten.

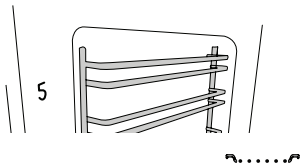
2. THERMOSTATREGLER
Durch Drehen Auswahl der gewünschten Temperatur und Aktivierung der ausgewählten Funktion.

3. KONTROLLLEUCHTE THERMOSTAT/VORHEIZEN
Schaltet sich während dem Heizvorgang an. Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

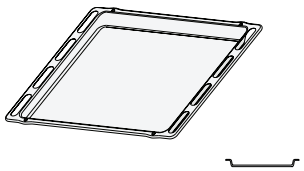
ZUBEHÖR

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

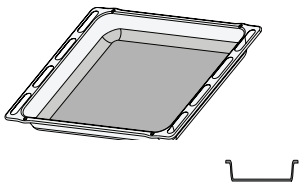
OFENROST



BACKBLECH (WENN VORHANDEN)



FETTPFANNE (WENN VORHANDEN)



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

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

• Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Dann horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich schieben.

• Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Schienen eingeschoben werden.
• Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden: ziehen, um die Seitengitter aus ihren Sitzen zu entfernen.

FUNKTIONEN

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

0 OFF
Zum Ausschalten des Ofens.

LAMPEN
Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.

OBER-/UNTERHITZE
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie zum Garen am besten die 2. Schiene.

BACKEN MIT UMLUFT
Zum Backen von Kuchen mit saftiger Fülle auf einer Ebene. Diese Funktion kann auch zum Garen auf zwei Ebenen verwendet werden. Tauschen Sie die Position der Gerichte aus, um das Gargut gleichmäßiger zu garen.

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 200 ml Trinkwasser zufügen.

GRATIN
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.

AUFTAUEN
Zum schnelleren Auftauen von Speisen.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

AUFHEIZEN DES OFENS

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

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C bevorzugt mit der „Umluft"-Funktion aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.
Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

2. 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 0 und ⬮ drehen.

3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostat ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat.
Am Ende dieses Vorgangs, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: 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.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	150 – 170	30 - 90	2
		Ja	150 – 170	30 - 90 ***	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160 – 200	35 - 90	2
		Ja	160–200	35 - 90 ***	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Ja	150 – 170	20 - 40 ***	4 2
Beignets		Ja	180 - 200	40 - 60	2
		Ja	170 - 190	35 - 50 ***	4 2
Meringen		Ja	90	150 - 200	2
		Ja	90	140 - 200 ***	4 2
Pizza / Fladenbrot		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Kleines Brot 80 g		Ja	180–200	30 – 45	2
Brotlaib 500 g		Ja	180	50 - 70	1 / 2
Brot		Ja	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	2
		Ja	250	10 - 20 ***	4 2
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2
		Ja	170 - 200	40 - 60 ***	4 2
Blätterteigtörtchen/ salziges Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	2
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	2

ZUBEHÖR	Rost	Backform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	2
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	180–200	150 - 200	2
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Getoastetes Brot		5′	250	2 – 6	5
Fischfilets/Scheiben		5′	250	15 - 30 *	4 3
Bratwurst/Grillspiesse/Rippchen/ Hamburger		5′	250	15 - 30 *	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		–	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roastbeef englisch 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		-	200	60 - 90 **	3
Bratkartoffeln		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gemüsegratin		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ****	4 1
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ****	4 2

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden
**Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).
*** Vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.
**** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden. Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wechseln.

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

FUNKTIONEN	Ober-/Unterhitze	Grill	Gratin	Umluft

HILFREICHE TIPPS

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

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Umluft"-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wechseln.
Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

WARTUNG UND REINIGUNG

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

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

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

AUSSENFLÄCHEN

• Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
• Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

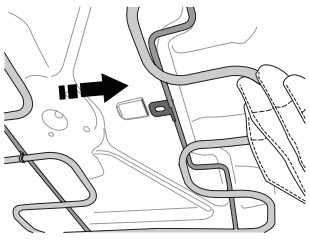
• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.
• Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas .
• Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
• Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden.

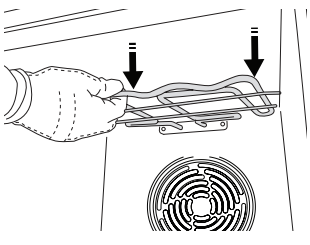
ZUBEHÖRTEILE

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

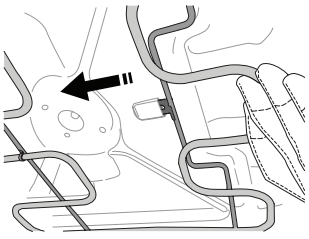
SENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTES

1. Das Heizelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken.



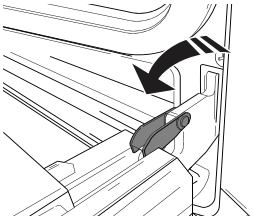


2. Um das Heizelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.

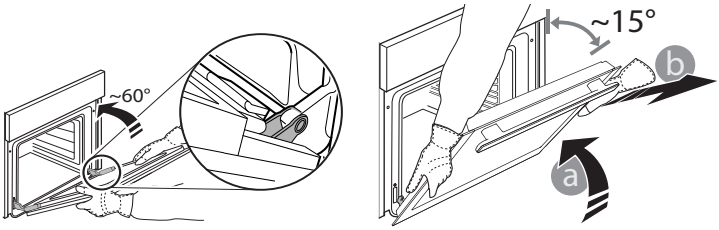


AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



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



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

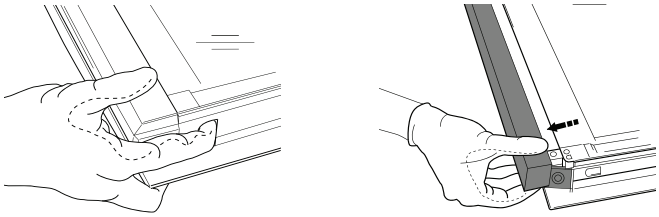
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

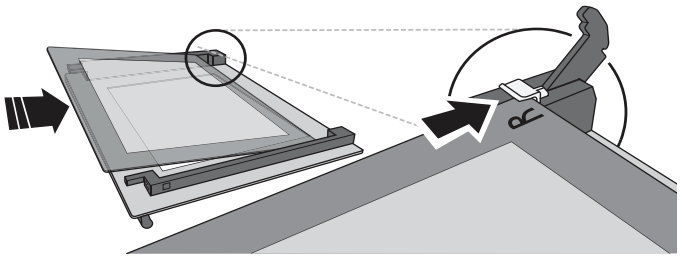
ZUM REINIGEN AUF - GLASREINIGUNG KLICKEN

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



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

3. Um das Innenglas wieder richtig anzubringen, sicherstellen dass das „R" in der linken Ecke zu sehen ist.
Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R" gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



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

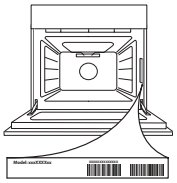
LÖSEN VON PROBLEMEN

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

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht	Stromausfall Trennung von der Stromversorgung	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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



IGNIS

400011623495