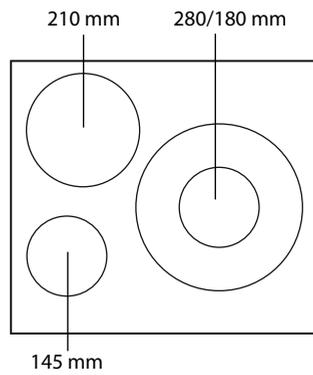
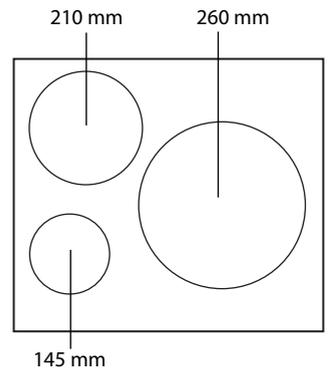
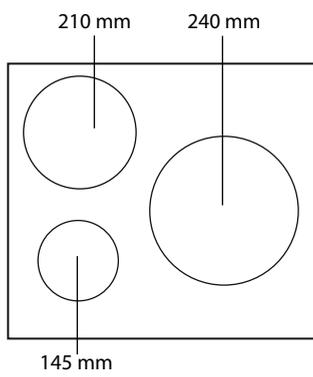
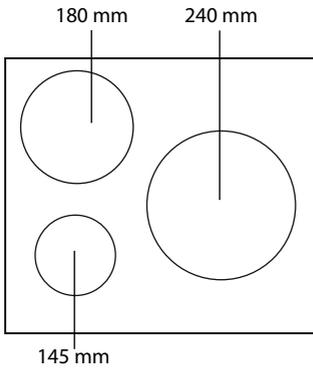
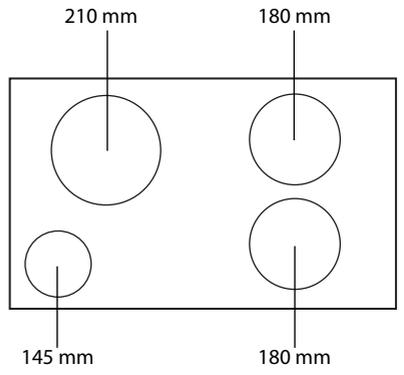
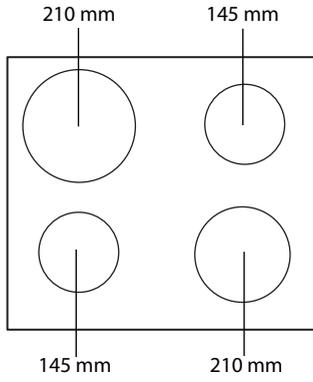
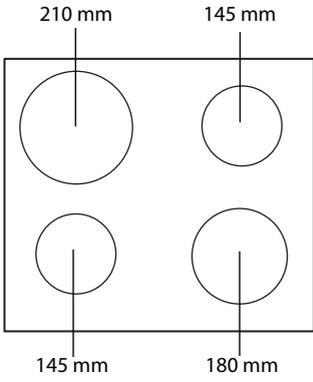


## Bedienungsanleitung

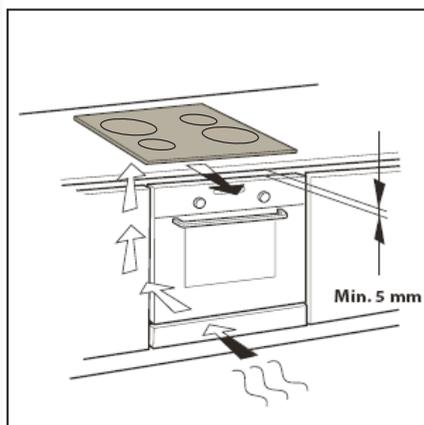
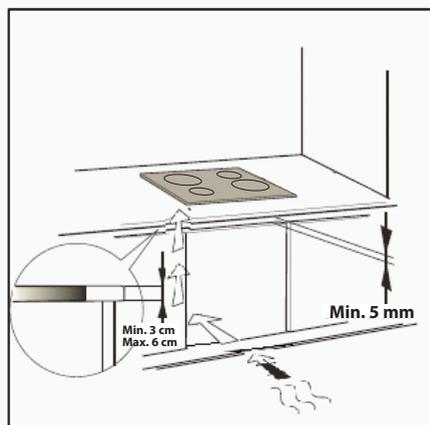
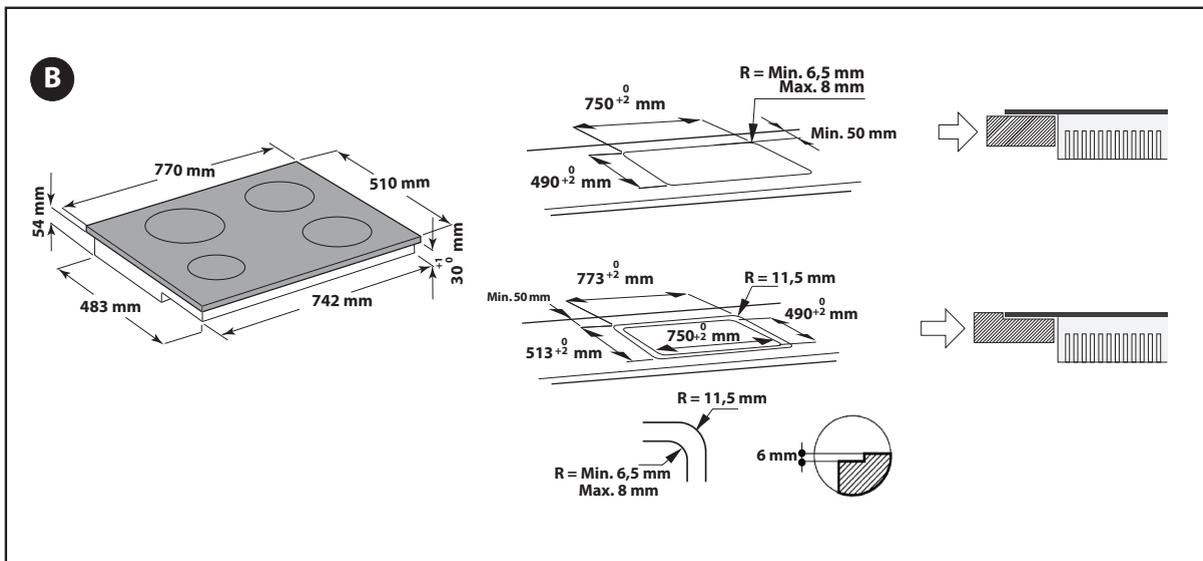
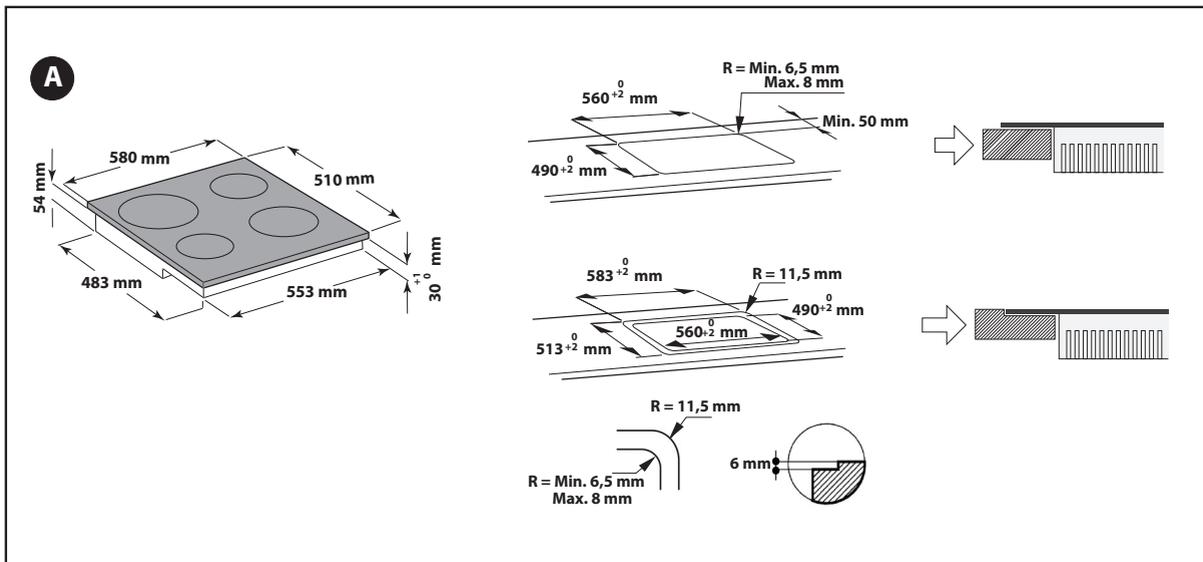


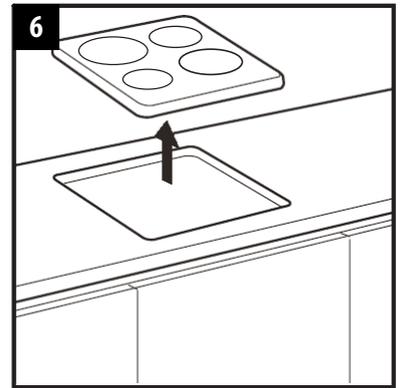
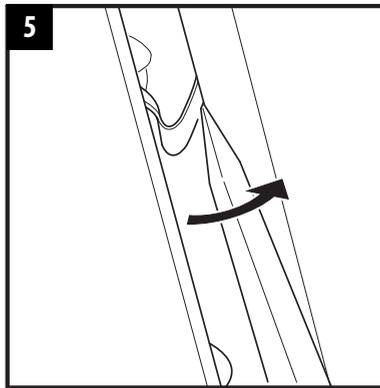
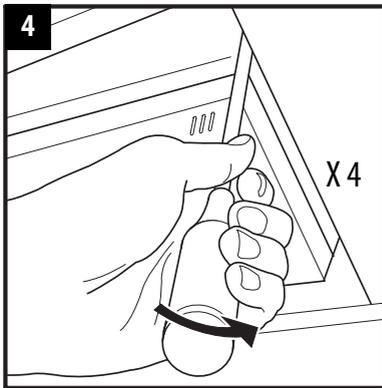
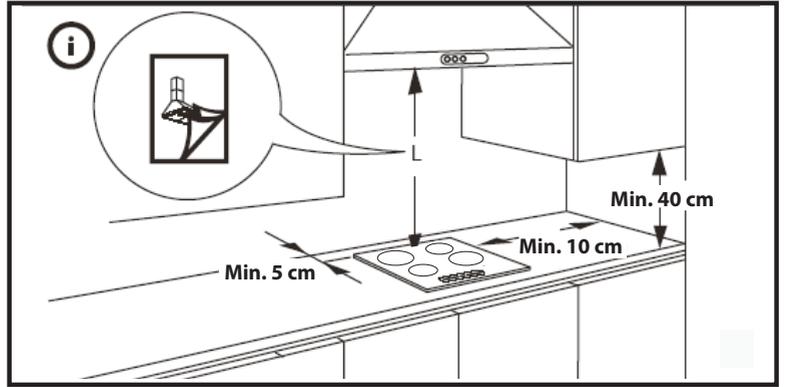
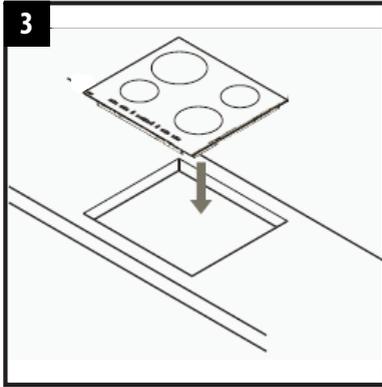
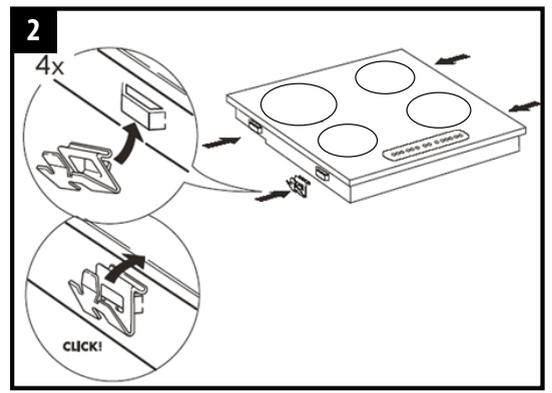
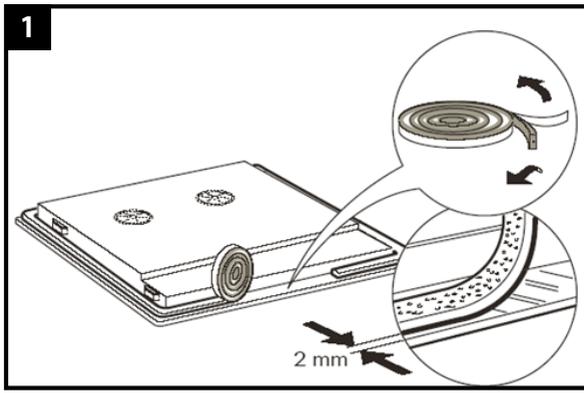
**privileg**





# privileg





# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anleitung sollte auch auf folgender Internetseite verfügbar sein: [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## **IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG**

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



Dies ist das Gefahrensymbol bezüglich der Sicherheit, es warnt vor potentiellen Risiken für Benutzer und andere Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und den folgenden Worten begleitet:



### **GEFAHR**

**Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.**



### **WARNUNG**

**Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht verhindert wird.**

Alle sicherheitsrelevanten Meldungen beschreiben das potentielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und elektrischen Schlägen durch falschen Gebrauch des Gerätes verringert werden kann. Bitte achten Sie darauf, stets folgende Anweisungen zu befolgen:

- Verwenden Sie beim Auspacken und Aufstellen des Geräts immer Schutzhandschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und tauschen keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein um das Gerät, das in der Küchenzeile montiert ist, an die Stromversorgung anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes.
- Nach der Installation dürfen stromführende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten konzipiert. Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund eines unsachgemäßen Gebrauchs oder einer fehlerhaften Bedienung.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass sich Kleinkinder (0-3 Jahre) und Kinder (3-8 Jahre) ohne Aufsicht nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Berühren Sie die Heizelemente während und nach dem Gebrauch nicht. Den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammaren Materialien vermeiden, bis alle Geräteteile wieder vollständig abgekühlt sind.
- Stellen Sie kein brennbares Material auf das Gerät oder in die unmittelbare Nähe.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets das Garen, und besonders dann, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Eine Trennwand (nicht im Lieferumfang enthalten) muss in das Fach unter dem Gerät installiert werden.
- Ist die Oberfläche gesprungen, schalten Sie das Gerät ab, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu verhindern (nur für Geräte mit einer Glasoberfläche).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem konstruiert.
- Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein. Es besteht Brandgefahr! Versuchen Sie NIE-MALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
- Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfелеlement nach dem Gebrauch mit seiner Steuerung aus, verlassen Sie sich nicht auf den Pfannendetektor (nur für Induktionsgeräte).

# HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

## Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻️). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

## Entsorgung

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Benutzer dazu bei, potenziell negative Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer entsprechenden Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) entsorgt werden muss.

## Energiespartipps

Für bestmögliche Leistungen empfehlen wir Ihnen außerdem:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.
- Stellen Sie den Topf mittig auf die markierte Kochzone.

## ÖKO-DESIGN ERKLÄRUNG

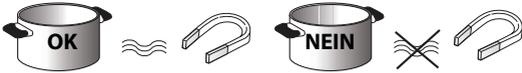
- Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-2.

## VOR DEM GEBRAUCH



WICHTIG: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn Töpfe mit inkorrektter Größe verwendet werden. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ (siehe nebenstehende Abbildung). Topf vor dem Einschalten des Gerätes auf die gewünschte Kochzone stellen. Bei Verwendung geeigneter Töpfe können die Kochzonen nicht bei Temperaturen unter 10 °C verwendet werden.

## BEREITS VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN



Mit einem Magneten prüfen, ob der Boden des Topfes für das Induktionsgerät geeignet ist: Die Böden von Töpfen und Pfannen sind ungeeignet, wenn diese nicht magnetisch sind.

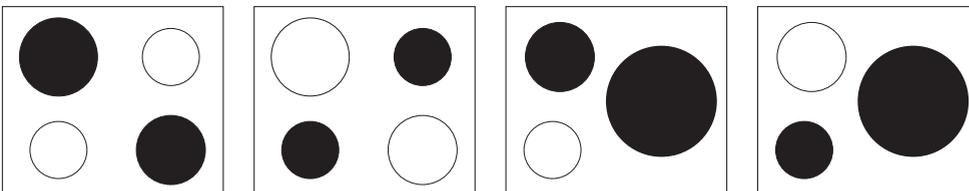
- Stellen Sie sicher, dass die Töpfe über einen ebenen Boden verfügen; andernfalls können diese die Kochzonen zerkratzen. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld der Kochmulde. Dies kann zu Beschädigungen führen.

## EMPFOHLENE BODENDURCHMESSER FÜR TÖPFE

 XL Ø 28 cm		Ø min. 17 cm → max. 28 cm	 M Ø 18 cm		Ø min. 12 cm → max. 18 cm
 L Ø 21 cm		Ø min. 15 cm → max. 21 cm	 S Ø 14,5 cm		Ø min. 10 cm → max. 14,5 cm

## EMPFOHLENE TOPFPOSITION

Für beste Leistung bei gleichzeitiger Verwendung von zwei Töpfen sind diese gemäß den Abbildungen unten zu platzieren:



# LEISTUNGSTUFEN-TABELLE

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
<b>Höchstleistung</b>	<b>Boost</b>	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
		Braten - Sieden	Ideal zum Schmoren, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
<b>Hohe Leistungsstufe</b>	<b>9-7</b>	Schmoren - Anbraten - Garen - Grillen	Ideal zum Anbraten, Erhalten einer hohen Kochtemperatur, Garen und Grillen (kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	<b>7-5</b>	Schmoren - Garen - Dünsten - Anbraten - Grillen	Ideal zum Anbraten, Erhalten einer niedrigen Kochtemperatur, Garen und Grillen (mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen
<b>Mittlere Leistung</b>	<b>4-3</b>	Garen - Köcheln - Eindicken - Quellen von Teigwaren	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Teigwaren. Ideal für längere Kochzeiten (weniger als ein Liter Menge: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
		Garen - Dünsten - Anbraten - Grillen	Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (lange Dauer).
<b>Niedrige Leistung</b>	<b>2-1</b>	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Quellen von Risotto	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z.B. Saucen, Suppen, Minestrone) Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Quellen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
<b>OFF</b>	<b>Leistungsstufe Null</b>	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, dies wird durch „H“ angezeigt)

## HINWEIS:

Verwenden Sie bei der Zubereitung von schnell garenden Speisen, für die eine perfekte Wärmeverteilung auf der 28-cm-Doppelkochzone (falls vorhanden) erforderlich ist (z.B. Pfannkuchen) nur Pfannen, deren Durchmesser nicht größer als 24 cm ist. Verwenden Sie für die Zubereitung delikater Speisen (z.B. beim Schmelzen von Schokolade oder Butter) die Einzelkochzonen mit kleinerem Durchmesser.

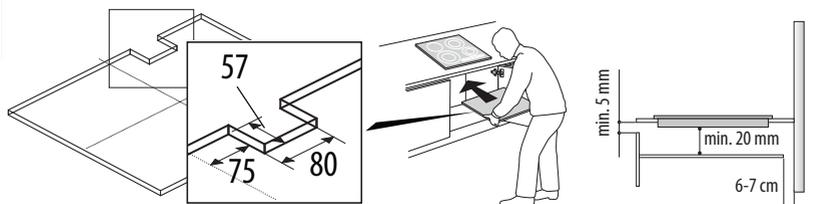
## INSTALLATION

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Ihren Kundendienst. Die Abbildungen auf Seite 2 enthalten Maße im eingebauten Zustand und Einbauanweisungen.

### VORBEREITUNG DES EINBAUSCHRANKS FÜR DEN EINBAU

#### ! WARNUNG

- Bringen Sie eine Trennplatte unter dem Kochfeld an.
- Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- Setzen Sie beim Einbau eines Backofens unter der Arbeitsfläche keine Trennwand ein.

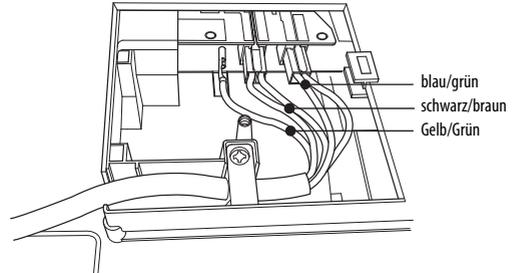
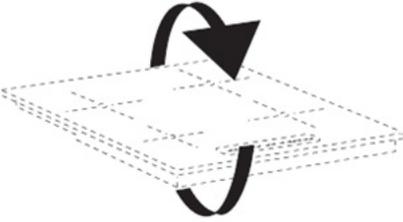


- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennwand muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite des Gerätes (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter der Arbeitsfläche ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einer Spül- oder Waschmaschine ein, damit der Kontakt mit Dampf oder Feuchtigkeit nicht die elektronischen Schaltkreise beschädigt.
- Bei Unterputz-Installation kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Montage des Schraubensatzes 4801 211 00112 anzufordern.
- Verwenden Sie zum Ausbau des Kochfeldes einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Perimeterclips von der Unterseite des Gerätes abzuhebeln.

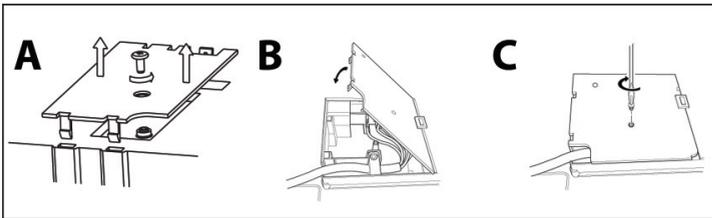
# ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

## ! WARNUNG

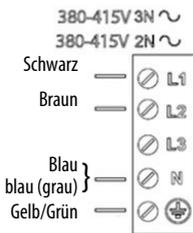
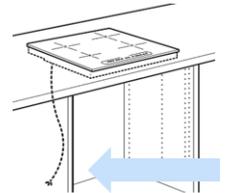
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien entstehen.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.



1. Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (B) der Klemmenleiste ein.
  2. Setzen Sie das Netzkabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie es auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt ist.
  3. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
  4. Schließen Sie den Deckel (C) und schrauben Sie ihn mit der vorher entfernten Schraube auf der Klemmenleiste fest.
- Bei jeder Verbindung mit dem Netzwerk führt das Gerät automatisch einige Sekunden lang Prüfungen durch.

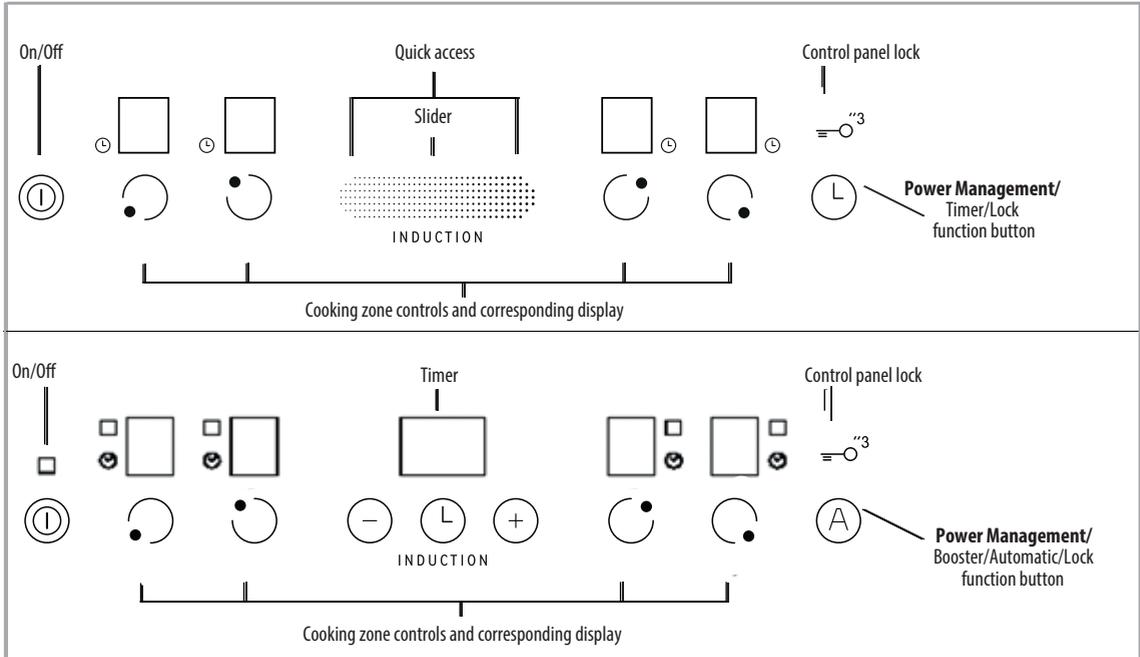


Anschluss an die Hauptstromversorgung



## Beschreibung des Bedienfeldes

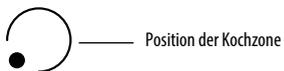
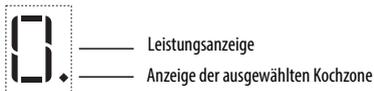
### Bedienfeld



### Das Kochfeld EIN/AUSSchalten

Drücken Sie zum Einschalten des Kochfeldes die Taste  etwa 2 Sekunden lang, bis die Kochzonenanzeigen aufleuchten. Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen sind abgeschaltet. Falls das Kochfeld verwendet worden ist, leuchtet die Restwärmeanzeige „H“ weiter, bis die Kochzonen abgekühlt sind. Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes keine Funktion gewählt, dann schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder ab.

### Kochzonen einschalten und einstellen



Schieberbedienung  
Leistungsstufe erhöhen



Leistungsstufe verringern



Setzen Sie den Topf auf die Kochzone, der Herd wird eingeschaltet. Aktivieren Sie die erforderliche Kochzone, indem Sie die entsprechende runde Taste „0“ betätigen, die auf dem Display erscheint. Mit dem Schieber (falls vorhanden) kann die gewünschte Leistungsstufe von 0 bis 9 oder ggf. die Schnellaufheizfunktion „P“ eingestellt werden. Um die Leistungsstufe zu erhöhen, den Finger auf dem Schieberegler mehrmals von links nach rechts schieben; um sie zu verringern, in die entgegengesetzte Richtung schieben. Alternativ können Sie die Schnellzugriffstasten „+“ und „-“ verwenden.

### Kochzonen deaktivieren

Drücken Sie die entsprechende Taste länger als 3 Sekunden, um die Kochzone auszuschalten. Die Kochzone schaltet sich aus, falls diese noch heiß ist, wird auf der Zonenanzeige der Buchstabe „H“ angezeigt.

### Bedienfeldsperrung

Diese Funktion sperrt die Tasten, um eine unbeabsichtigte Aktivierung des Gerätes zu verhindern. Um die Bedienfeldsperrung zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie die Sperrfunktion für drei Sekunden; es ertönt ein akustisches Signal und es erscheint eine Leuchtanzeige in der Nähe der Signalaktivierung des Schloss-Symbols. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperrung wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit. Vorhandenes Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Aktivieren oder Deaktivieren der Bedienfeldsperrung führen.

## Kurzzeitwecker (Timer)



Mit dem Timer können alle Kochzonen auf eine Kochzeit von maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) vorprogrammiert werden.

Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll und betätigen Sie die Timerfunktion (siehe Abbildung), die Funktion wird durch einen Signalton bestätigt. Die Anzeige zeigt „00“ an und die LED-Anzeige leuchtet auf. Der Timerwert kann durch Halten der Schiebereglerfunktion der Tasten „+“ oder „-“ verringert bzw. erhöht werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab. Zur Deaktivierung des Timers, halten Sie die Timer-Taste mindestens für 3 Sekunden gedrückt.

Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, um den Timer für eine andere Zone einzustellen. Die Timeranzeige zeigt immer den Timer für die gewählte Zone oder den kürzesten Timer an.

Zur Änderung oder Deaktivierung des Timers, drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste für die Zeitschaltuhr.

## Hinweise des Bedienfeldes

### Spezialfunktionen (falls vorhanden)

Einige Modelle verfügen über Sonderfunktionen:

#### Automatikfunktion

Diese Funktion stellt automatisch eine angemessene Leistungsstufe ein, um eine niedrige Siedetemperatur beizubehalten. Aktivieren Sie diese Funktion, sobald der Siedepunkt erreicht ist. Drücken Sie hierzu zuerst die Taste der jeweiligen Kochzone und dann die Taste .

#### Restwärmeanzeige.

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeigen weisen auf noch heiße Kochzonen hin.

Wird auf der Anzeige angezeigt, ist die Kochzone noch heiß. Wenn die Restwärmeanzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann diese Zone beispielsweise zum Warmhalten einer Speise oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden.

Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

#### Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr.

Wird ein Topf verwendet, der ungeeignet oder nicht korrekt positioniert ist bzw. der nicht über die korrekten Maße für das Induktionskochfeld verfügt, wird die Meldung „kein Topf“ auf der Anzeige angezeigt (siehe Abbildung auf der Seite). In diesem Fall wird empfohlen, den Topf zur Seite zu stellen, bis Sie die erforderliche Funktion gefunden haben. Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

#### Schnellkochfunktion (Booster, falls verfügbar)

Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Ausnutzung der Kochfeldleistung (z.B. zum schnellen Sieden von Wasser).

Zum Aktivieren der Funktion die „+“-Taste drücken, bis „P“ auf der Anzeige erscheint. Nach 5 Minuten Benutzung der Schnellkochfunktion schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.

#### „Leistungseinstellung“ (falls Funktion verfügbar)

Mit der „Leistungseinstellung“-Funktion kann der Benutzer je nach Anforderung die maximal mögliche Leistung des Kochfelds einstellen.

Diese Einstellung kann jederzeit vorgenommen werden und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten.

Durch die Einstellung der erforderlichen maximalen Leistung passt das Kochfeld automatisch die Verteilung in den verschiedenen Kochzonen an und stellt sicher, dass diese Grenze nie überschritten wird; mit dem Vorteil, auch alle Kochzonen gleichzeitig, aber ohne Überlastungsprobleme regeln zu können.

4 maximale Leistungsstufen sind Verfügbar und werden auf dem Display angezeigt: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW ist die maximale Leistungsstufe des Kochfelds)

Das Kochfeld ist zunächst auf maximale Leistung eingestellt

Nach dem Anschluss des Geräts an eine Steckdose kann durch Durchlaufen der folgenden Punkte in den ersten 60 Sekunden die erforderliche Leistungsstufe eingestellt werden:

Schritt	Bedienfeld	Display
1	Drücken Sie ungefähr 3 Sekunden	
2	Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste zum Bestätigen des vorigen Schrittes	Die Anzeige zeigt
3	Drücken Sie die Tasten, um aus den verfügbaren Optionen die gewünschte Stufe auszuwählen	Die Leuchte leuchtet gemeinsam mit den Betriebsleuchten der jeweiligen Kochzonen auf
4	Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste zum Bestätigen des vorigen Schrittes	Die Anzeige zeigt die eingestellte Stufe an, die für etwa 2 Sekunden blinkt; danach gibt das Kochfeld ein akustisches Signal und schaltet sich dann aus; jetzt ist es einsatzbereit

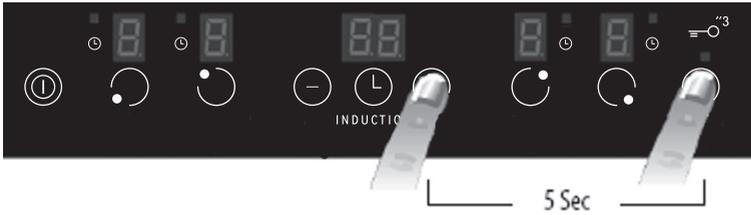
Im Falle eines Fehlers bei der Leistungseinstellung erscheint das Symbol in der Mitte und ein akustisches Signal ertönt etwa 5 Sekunden lang. Wiederholen Sie in diesem Fall den Vorgang von Anfang an. Rufen Sie den Kundendienst, wenn der Fehler erneut auftritt.

Falls der Benutzer bei normalem Gebrauch versucht, die maximal verfügbare Leistung zu übersteigen, blinkt die angezeigte Leistungsstufe der verwendeten Kochzone zweimal und ein Hinweiston ertönt.

Um in dieser Zone eine höhere Leistung zu erreichen muss die Leistung einer oder mehrerer bereits aktiver Kochzonen verringert werden.

## Aktivierung/Deaktivierung des akustischen Signals (nicht verfügbar bei Version mit Gleitelement)

Drücken Sie nach dem Einschalten des Herds die Taste „+“ und die Taste ganz rechts mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig („Bedienfeldsperre“).



## REINIGUNG

### ! WARNUNG

- **Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmanzeige („H“) nicht angezeigt wird.**

**WICHTIG:** Verwenden Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Deren Verwendung kann nach einiger Zeit das Glas beschädigen.

- Reinigen Sie das (abgekühlte) Gerät nach jeder Verwendung, um Ablagerungen und Flecken aufgrund von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Gerät und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).
- Verschüttete Flüssigkeiten auf den Kochzonen können zu Vibrationen oder Bewegungen des Kochgeschirrs führen.

## ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

- Lesen und beachten Sie bitte die Informationen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie das Kochfeld gründlich nach der Reinigung.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es vom Stromnetz.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBESEITIGUNG
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab	Interne Temperatur der elektronischen Komponenten zu hoch	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
C83	Das Bedienfeld zeigt den Fehlercode "Kochmulde aus" an, weil eine Störung im Stromkreis vorliegt	Kochfeld hatte Überspannung	Kochfeld kann noch benutzt werden, aber bitte den Kundendienst kontaktieren
C85	Herd überträgt keine Leistung an den Topf	Topf nicht geeignet für das Induktionsfeld	Anderen Induktionstopf verwenden
F02 oder F04 oder C84	Die Anschlussspannung ist falsch oder es liegt ein Problem mit der Spannungsversorgung vor	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den elektrischen Anschluss
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Warten Sie mehrere Sekunden und schließen Sie ihn wieder an. Falls das Problem weiterhin vorliegt, kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an		

## VOM GERÄT ERZEUGTE GERÄUSCHE

Die Induktionskochzonen können beim normalen Gebrauch verschiedene Geräusche und Vibrationen erzeugen. Diese sind von der Art des Materials und der Zubereitung der Lebensmittel abhängig, siehe beispielsweise Beschreibung unten:

- **Kontaktgeräusche:** Diese Art von Vibration erfolgt aufgrund der Verwendung von verschiedenen Töpfen aus verschiedenen, aufeinander liegenden Materialien.
- **Klickgeräusche bei mittlerer bis niedriger Leistung:** Diese Geräusche werden beim Erreichen der niedrigen-mittleren Leistung erzeugt.
- **Rhythmische Klickgeräusche:** Dieses Geräusch wird erzeugt, wenn auf mehreren Kochfeldern und / oder bei hoher Leistung gekocht wird.
- **Schwaches Zischen:** Dieses Geräusch tritt aufgrund der Art des verwendeten Behälters und der darin enthaltenen Lebensmittelmenge auf.
- **Hintergrundgeräusche:** Das Induktionsgerät ist mit einem Gebläse ausgerüstet, das zur Kühlung der elektronischen Bauteile dient. Daher hören Sie während des Betriebs und auch einige Minuten nach Abschalten des Gerätes ein Geräusch vom Gebläse. Durch Erhöhen/Verringern der aktivierten Kochzonen können sich die Hintergrundgeräusche des Gebläses erhöhen oder verringern.

Dieser Zustand ist normal und für die korrekte Funktion des Induktionssystems äußerst wichtig; er weist nicht auf Fehler oder Beschädigung hin.

# KUNDENDIENST

## **Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:**

1. Versuchen Sie zunächst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

**Wenn die Störung nach den Prüfungen oben weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst vor Ort.**

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und exakte Modellnummer;
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild);
- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an **eine vom Hersteller autorisierte Kundenservicestelle** (nur dann wird sichergestellt, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.





400010902430



# KURZANLEITUNG

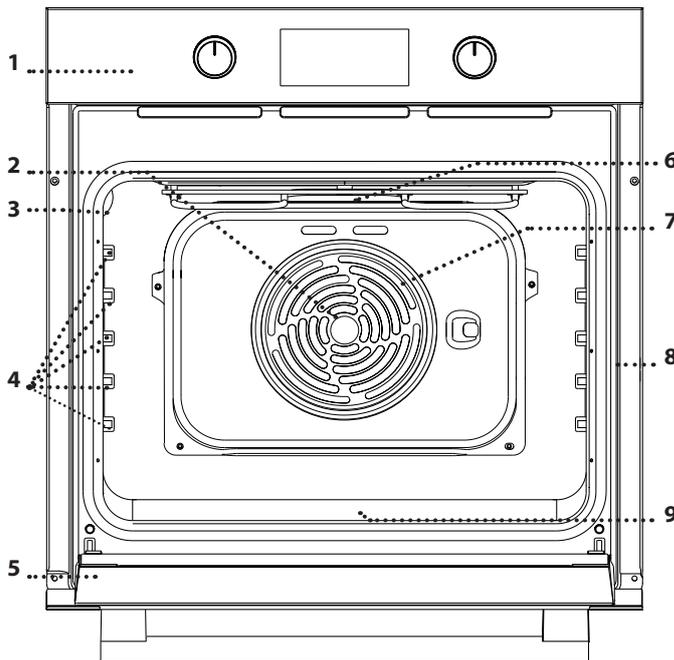


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



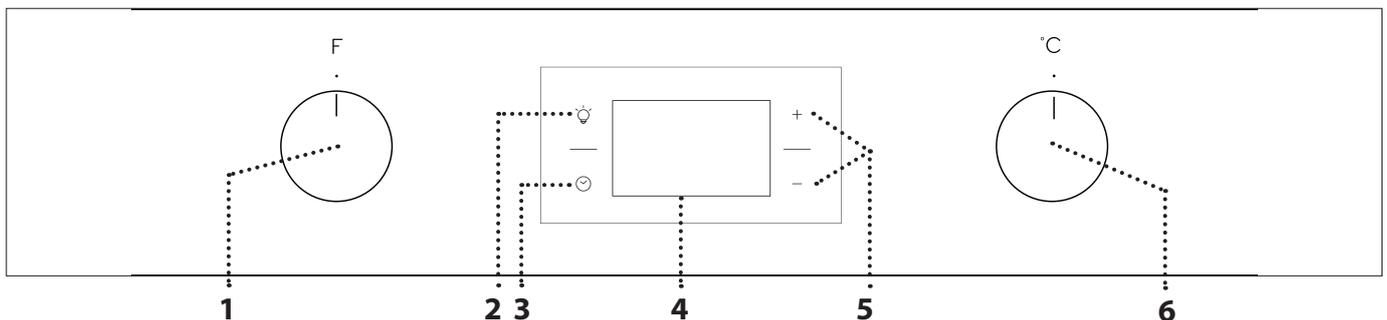
**Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BEDIENFELD



### 1. AUSWAHLKNOPF

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

### 2. BELEUCHTUNG

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

### 3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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

### 4. DISPLAY

### 5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

### 6. THERMOSTATREGLER

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

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

# ZUBEHÖRTEILE

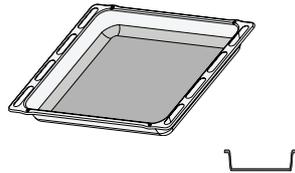


Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen

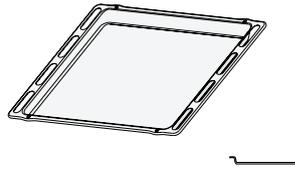
## ROST



## FETTPFANNE



## BACKBLECH



## SCHIEBEROSTE (FALLS VORHANDEN)



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

## BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE

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

Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.

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

## FUNKTIONEN



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen

### OBER- & UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

### UMLUFT

Um auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.

### GRILL

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

### GRATIN

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

### FREASY COOK

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

### ECO UMLUFT

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

### HYDRO CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die Funktion 35 Minuten bei 90°C verwenden. Die Funktion bei kaltem Ofen aktivieren und nach dem Zyklus 15 Minuten lang abkühlen lassen.

### TURN & COOK

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

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## 1. EINSTELLUNG DER UHRZEIT

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



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

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

## 2. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

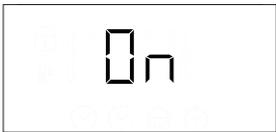
Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C bevorzugt mit der „Umluft“-Funktion aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



## 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

### MANUELL

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



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

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

### TURN & COOK

Um die „Turn & Cook“-Funktion zu aktivieren, den *Auswahlknopf* auf das entsprechende Symbol drehen und den *Thermostatregler* auf der Position ● lassen.

Zum Beenden des Garvorgangs, den *Auswahlknopf* anschalten „O“.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen. Um beste Garergebnisse mit der „Turn & Cook“-Funktion zu erhalten, verwenden Sie die empfohlenen Gewichte für jede Speise, wie in der folgenden Tabelle angegeben.

Lebensmittel	Rezept	Gewicht (kg)
Fleisch	Kalbsbraten, Roastbeef englisch	0.6 - 0.7
	Hähnchen / Lammkeule in Stücken	1.0 - 1.2
Fisch	Lachsfilet / gebackener Fisch (ganz)	0.9 - 1.0
	Fisch in Folie gebacken	0.8 - 1.0
Gemüse	Gefülltes Gemüse	1.8 - 2.5
	Gemüsetorte	1.5 - 2.5
Salzige Kuchen	Quiche Lorraine / Pudding	1.0 - 1.5
Nudelgerichte	Lasagne / Pastete aus Nudeln oder Reis	1.5 - 2.0
Backwaren/Torten	Hefekuchen / Marmorkuchen	0.9 - 1.2
	Backäpfel	1.0 - 1.5
Brot	Brotlaib	0.5 - 0.6
	Gebäckstangen	0.5 - 0.8

## 3. VORHEIZEN

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

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

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

## . PROGRAMMIERTES GAREN

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

### DAUER

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



+ oder – zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend ☺ zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

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

### PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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



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

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

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

## ENDE DES GARVORGANGS

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



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

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

## . TIMER EINSTELLEN

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

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



+ oder – zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und ☺ zur Bestätigung drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

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

## . HYDRO CLEAN-FUNKTION

Zur Aktivierung der „Hydrocleaning“-Reinigungsfunktion, 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol  drehen.

Bitte beachten: Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.

Die Funktion wird automatisch aktiviert: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „HYD“.



Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 35 Minuten eingestellt.

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Hefekuchen</b>		Ja	160 - 180	30 - 90	2/3
		Ja	160 - 180	30 - 90 ***	4  1
<b>Gefüllter Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	35 - 90 ***	4  2
<b>Plätzchen (Kekse), Törtchen</b>		Ja	170 - 180	15 - 45	3
		Ja	160 - 180	20 - 45 ***	4  2
<b>Beignets</b>		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45 ***	4  2
<b>Meringue</b>		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4  2
<b>Brot / Pizza / Fladenbrot</b>		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 250	25 - 50 ***	4  2
<b>Tiefkühlpizza</b>		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20 ***	4  2
<b>Herzhafte Kuchen</b> (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	175 - 200	45 - 60	3
		Ja	175 - 190	45 - 60 ***	4  2
<b>Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck</b>		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4  2
<b>Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe</b>		Ja	190 - 200	45 - 65	2
<b>Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg</b>		Ja	190 - 200	80 - 110	3
<b>Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg</b>		Ja	200 - 230	50 - 100	2
<b>Puter/Gans 3 kg</b>		-	190 - 200	100 - 160	2
<b>Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filets, ganz)</b>		Ja	170 - 190	30 - 45	2
<b>Gefülltes Gemüse</b> (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	2

FUNKTIONEN					
	Ober- & Unterhitze	Grill	Gratin	Umluft	Eco Umluft

ZUBEHÖRTEILE					
	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Getoastetes Brot</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Fischfilets/Scheiben</b>		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3 
<b>Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger</b>		-	250	15 - 30 *	5 4 
<b>Brathähnchen</b> 1-1,3 Kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1 
<b>Roastbeef englisch</b> 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3 
<b>Lammkeule, Haxe</b>		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3 
<b>Bratkartoffeln</b>		Ja	200 - 210	35 - 55 **	3 
<b>Gemüsegratin</b>		-	200 - 210	25 - 55	3 
<b>Lasagne und Fleisch</b>		Ja	200	50 - 100 ****	4 1 
<b>Fleisch und Kartoffeln</b>		Ja	190 - 200	45 - 100 ****	4 1 
<b>Fisch und Gemüse</b>		Ja	180	30 - 50 ****	4 2 
<b>Braten/gefüllte Bratenstücke</b>		-	170 - 180	100 - 150	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 mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) herunterladen.

FUNKTIONEN	 Ober- & Unterhitze	 Grill	 Gratin	 Umluft	 Eco Umluft
ZUBEHÖRTEILE	 Rost	 Backform oder Kuchenform auf Rost	 Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	 Fettpfanne / Backblech	 Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

# WARTUNG UND REINIGUNG



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) runterladen

**Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**

**Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.**

**Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.**

**Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

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

## AUSSENFLÄCHEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Gerätes 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. Aktivieren Sie die „Hydro Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

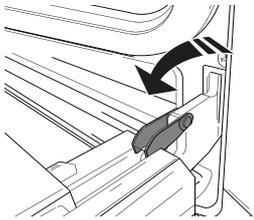
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas .
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Das obere Hezelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden: Das Hezelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken. Um das Hezelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.

## ZUBEHÖRTEILE

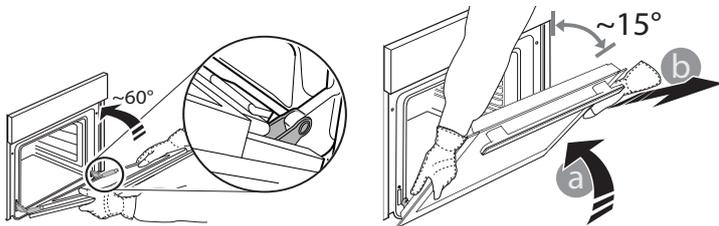
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



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



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

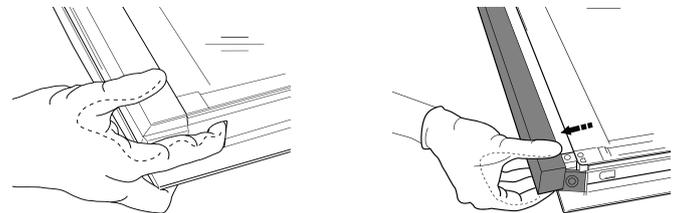
**3.** Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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

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

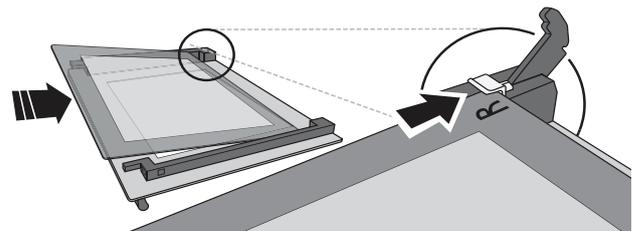
## CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG KLICKEN

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



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

**3.** Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das „R“ in der linken Ecke sichtbar ist und die klare (nicht aufgedruckte) Oberfläche nach oben zeigt. Zuerst die lange Seite des Glas, 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.



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

## HILFREICHE TIPPS



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) runterladen

### LESEN DER GARTABELLE

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

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

### GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „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.

### TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) heruntergeladen werden

### WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

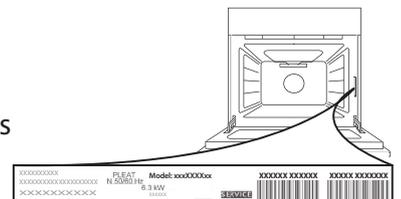
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

### UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



400010906049

Gedruckt in Italien

