

DANKE, DASS SIE SICH FÜR DIESES PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN.



Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

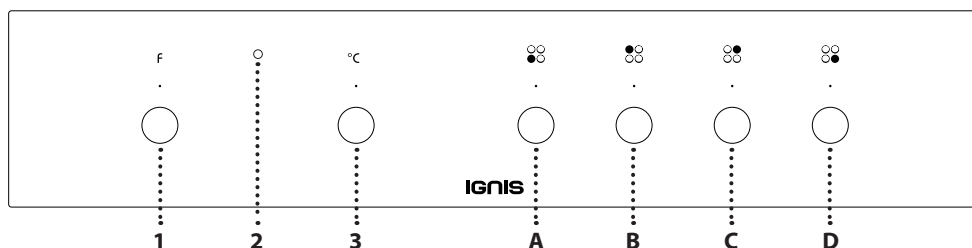
AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist völlig 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 Zubehöerteile entnehmen. Den Ofen etwa eine Stunde lang auf 250°C aufheizen: Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

BEDIENFELD



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.
Zum Einschalten des Ofens auf **O** drehen.

2. LED-KONTROLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN

Schaltet sich während des Heizvorgangs an.
Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

3. THERMOSTATREGLER

Drehen Sie zum Wählen der gewünschten Temperatur.

BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

- A. Kochfeld vorne links.
- B. Kochfeld hinten links.
- C. Kochfeld hinten rechts.
- A. Kochfeld vorne rechts.

ZUBEHÖR

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



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



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



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

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

* Nur für bestimmte Modelle erhältlich.

FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



OFF
Zum Ausschalten des Ofens.



LIGHT
Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.



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.



OBER- & UNTERHITZE
Diese Betriebsart eignet sich zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie zum Garen möglichst die zweite oder dritte Einschubebene. Diese Funktion eignet sich zum Garen von Tiefkühlfertigkost. Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung.



UNTEN
Zum Anbräunen der Unterseite der Speise. Die Funktion kann auch zum Schmoren, zum Fertigkochen von sehr flüssigen Speisen (süß oder sauer) oder zum Verdicken von Saucen und Bratensaft verwendet werden.

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 **O** und **●** drehen.

3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats 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.

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 (von 0-6 einstellbare) Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird. Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds). Bitte beachten: Vor der erstmaligen Benutzung der Kochplatten drehen Sie die Bedienknöpfe auf 6, stellen halb mit Wasser gefüllte Töpfe auf die Platten und lassen sie etwa 3 Minuten eingeschaltet, um sie ausdünsten zu lassen. Benutzen Sie die Platten nicht ohne Töpfe. Wir empfehlen die Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem „Sandwichboden“, das für Elektrokochfelder geeignet ist. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte gleich oder geringfügig größer als der der Kochplatte.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	EINSCHUBEbene (VON UNTEN)	TEMP. (°C)	ZEIT (MIN.)	ZUBEHÖR UND HINWEISE
Hefekuchen		Ja	2	160 - 180	35 - 55	Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	2	170 - 190	30 - 85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
Plätzchen, Törtchen		Ja	3	170 - 180	15 - 40	Fettpfanne / Backblech
Beignets		Ja	3	180	30 - 40	Fettpfanne / Backblech
Meringen		Ja	3	90	120 - 130	Fettpfanne / Backblech
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	2	190 - 250	15 - 50	Fettpfanne / Backblech
Tiefgekühlt Pizza		Ja	2	250	10 - 15	Einschubebene 2: Fettpfanne / Backblech oder Rost
Quiches (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	2	175 - 200	40 - 50	Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	3	180 - 200	20 - 30	Fettpfanne / Backblech
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	2	190 - 200	40 - 65	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	2	190 - 200	90 - 110	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	2	190 - 200	65 - 85	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Puter / Gans 3 kg		Ja	1 / 2	190 - 200	140 - 180	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	180 - 200	40 - 60	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	200 - 225	40 - 60	Form auf Rost
Toast		Ja	4	200	2 - 5	Rost
Fischfilets, -stücke		Ja	4	200	30 - 40	Einschubebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
					20 - 30	Einschubebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		Ja	4	200	30 - 50	Einschubebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Einschubebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Gemüsegratin		Ja	3	200	10 - 20	Form auf Rost

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Einschubebenen gleichzeitig gegart werden kann. 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 Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörsstücke und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehörsstücke aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörsstücke im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Desserts

- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Pizza

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach. 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

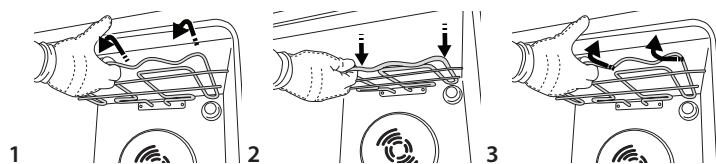
Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig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

ZUBEHÖR

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.

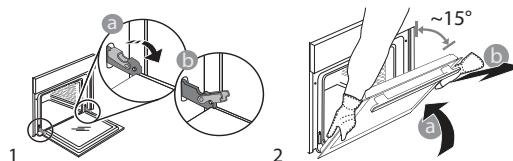
OBERES HEIZELEMENT SENKEN (NUR bei einigen Modellen)

Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden. Die Seitengitter entfernen. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (1) und senken Sie es anschließend ab (2). Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in der seitlichen Aussparung sitzt (3).



AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

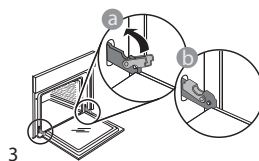
Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken anheben und nach vorn drücken, bis sie sich in entriegelter Position (1) befinden. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter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



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

Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ursprungsposition (3) senken: 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

Den Ofen von der Stromversorgung trennen, die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.

Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

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

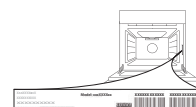
LÖSEN VON PROBLEMEN

Was tun, wenn...	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.



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

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



IGNIS



400011376959