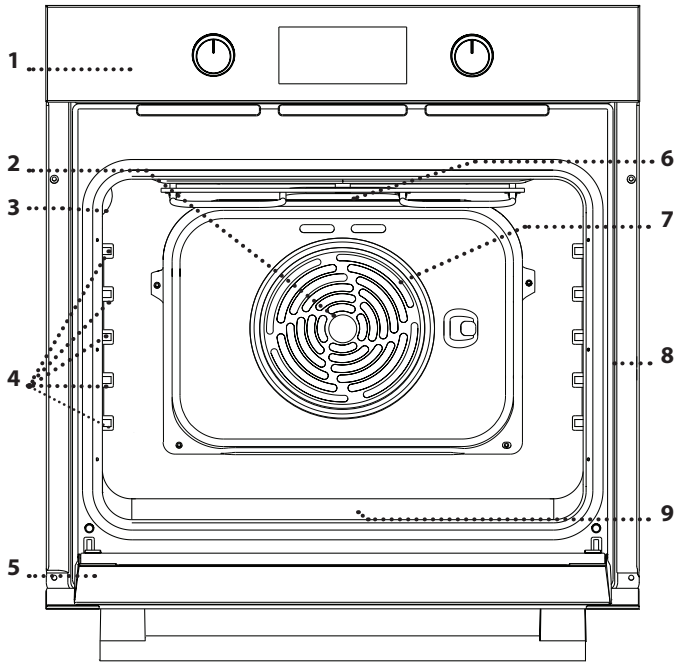
KURZANLEITUNG

Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite **docs.whirlpool.eu** runtergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.

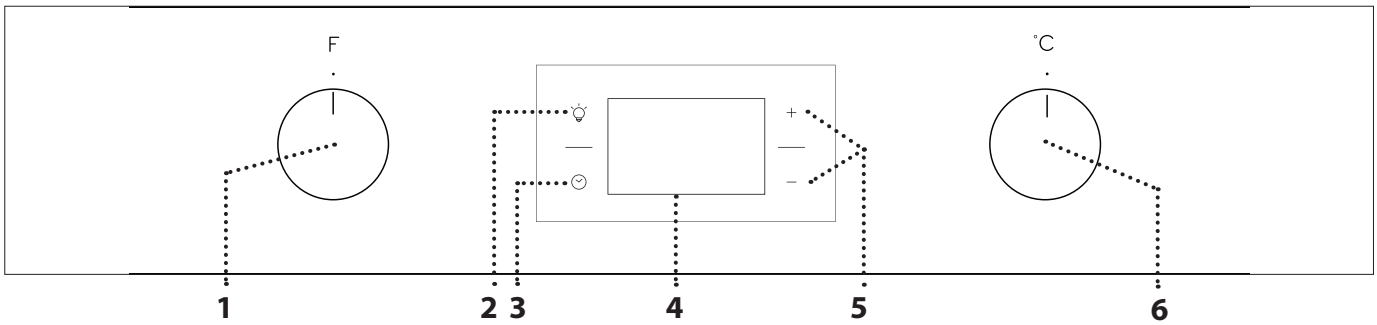
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

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 O 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.

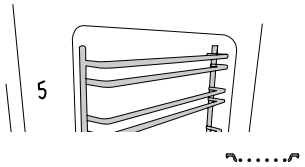
6. THERMOSTATREGLER
Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen. Für die „Turn & Cook" Funktion auf ● halten.

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

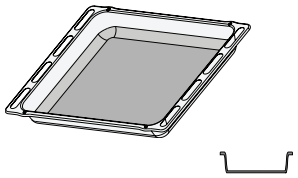
ZUBEHÖRTEILE

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

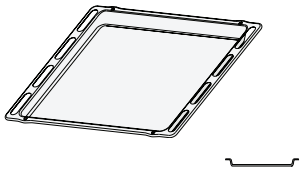
ROST



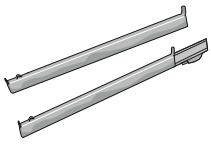
FETTPFANNE



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** 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
	Hühnchen / 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
Nudelge-richte	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 END 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 abzubrechen, den *Auswahlknopf* auf O 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 „O" 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
Hefekuchen		Ja	160 - 180	30 - 90	2/3
		Ja	160 - 180	30 - 90 ***	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 – 200	35 - 90 ***	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	170 – 180	15 – 45	3
		Ja	160 - 180	20 - 45 ***	4 2
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45 ***	4 2
Meringue		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 250	25 - 50 ***	4 2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20 ***	4 2
Herzhafte Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	175 - 200	45 - 60	3
		Ja	175 - 190	45 - 60 ***	4 2
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		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	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Puter/Gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchinis, 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)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Brathähnchen 1-1,3 Kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55 **	3
Gemüsegratin		-	200 - 210	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
Braten/gefüllte Bratenstücke		-	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** runterladen.

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

privileg

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.

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 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. Aktivieren Sie die „Hydro Clean"-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

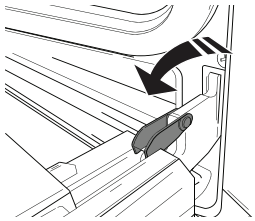
• Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas www.
• Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
• Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden: Das Heizelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken. 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.

ZUBEHÖRTEILE

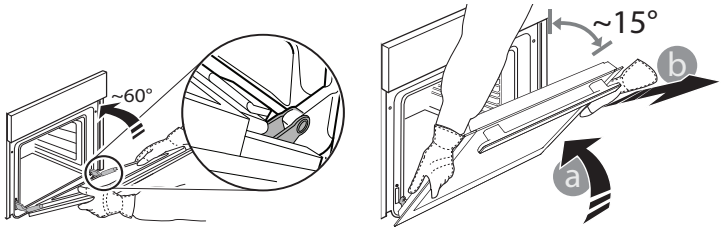
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

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.

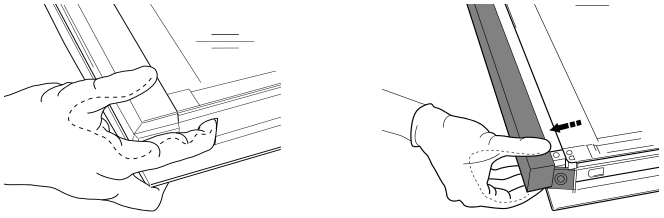
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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.

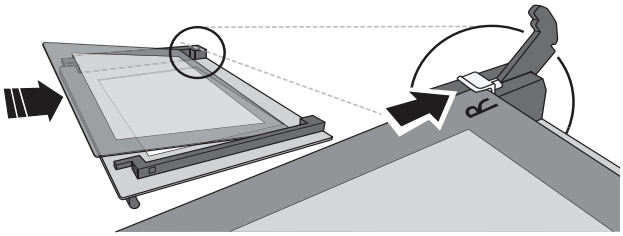
CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG KLICKEN

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten 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 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.

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.
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** 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** runtergeladen werden

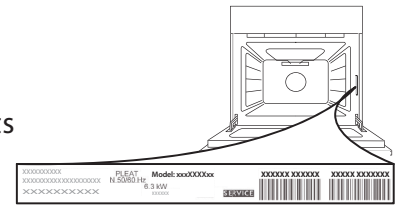
WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite **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