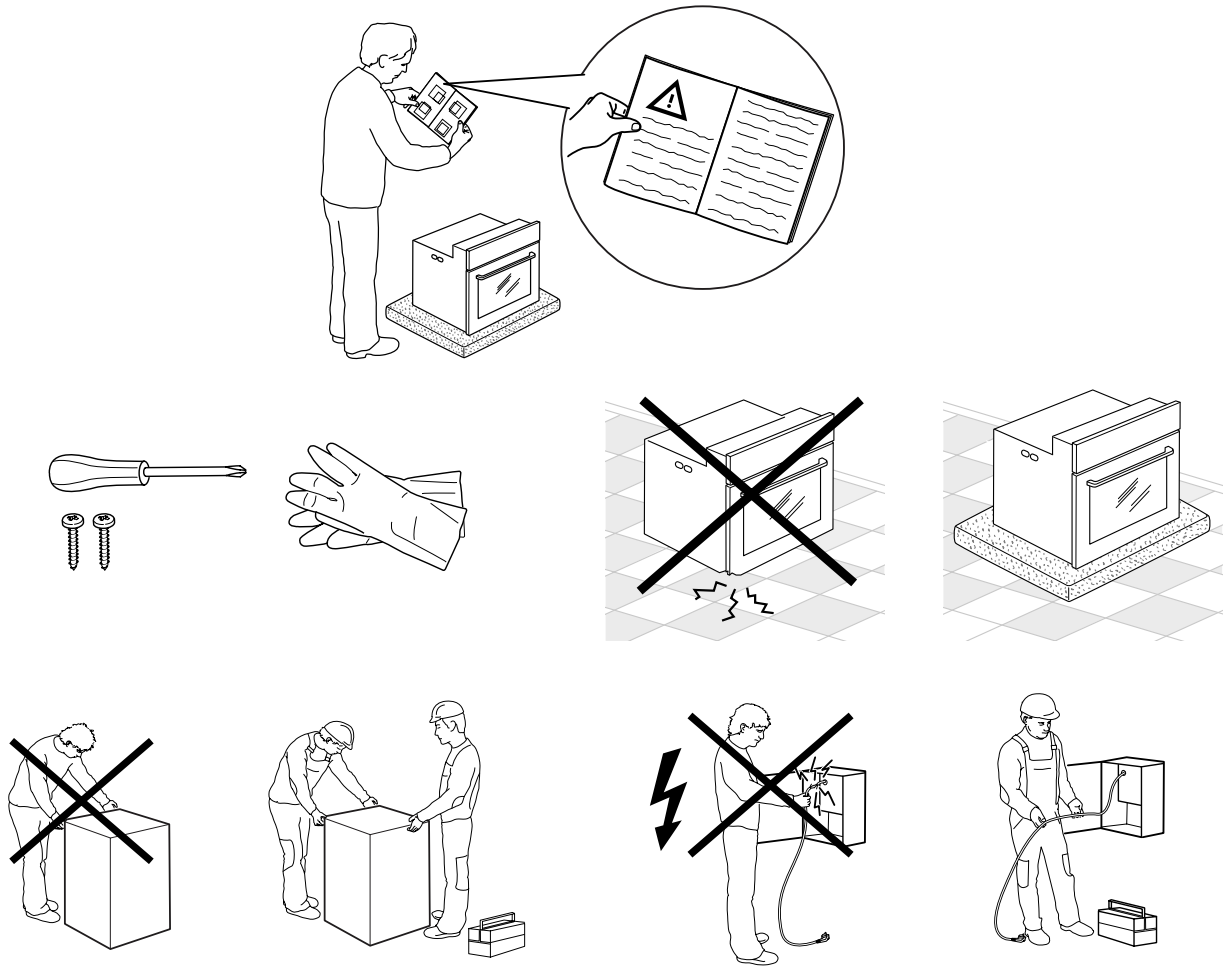
**INBOUWOVEN**

NL **Handleiding voor gebruik en onderhoud**

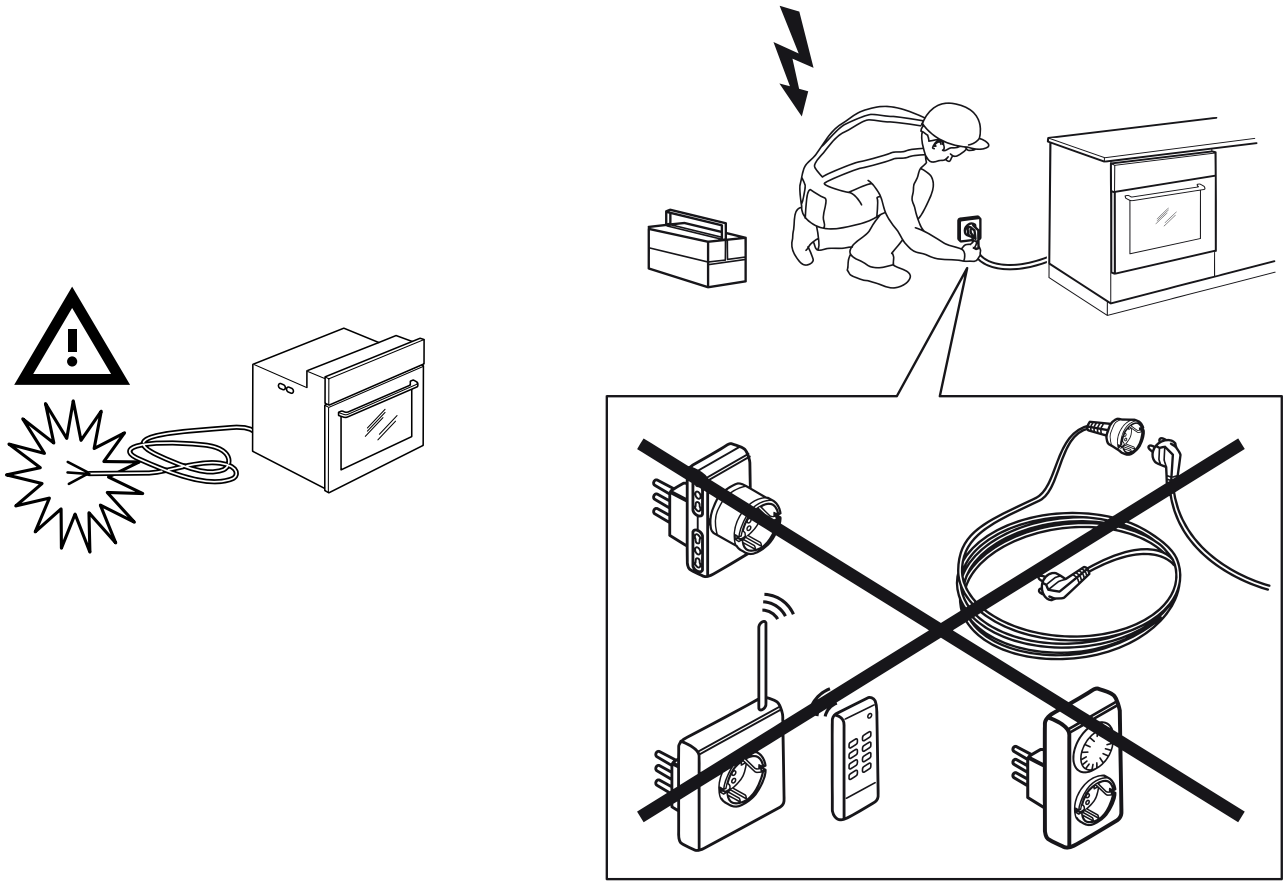
Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

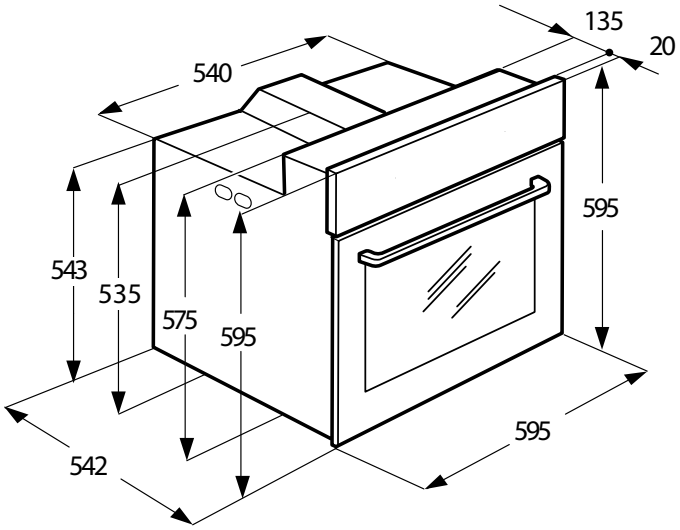
1

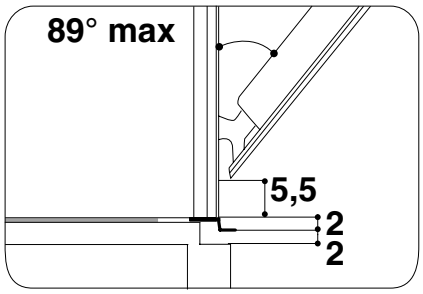


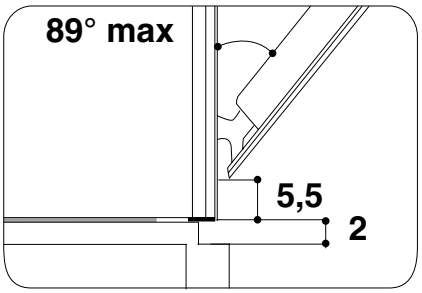
2

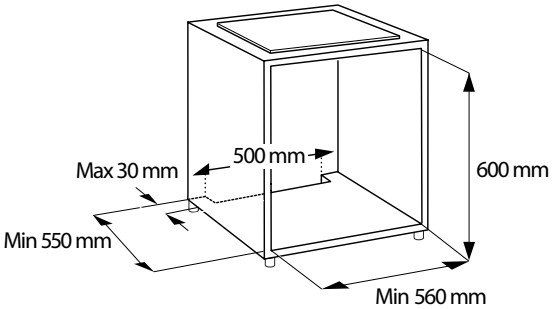


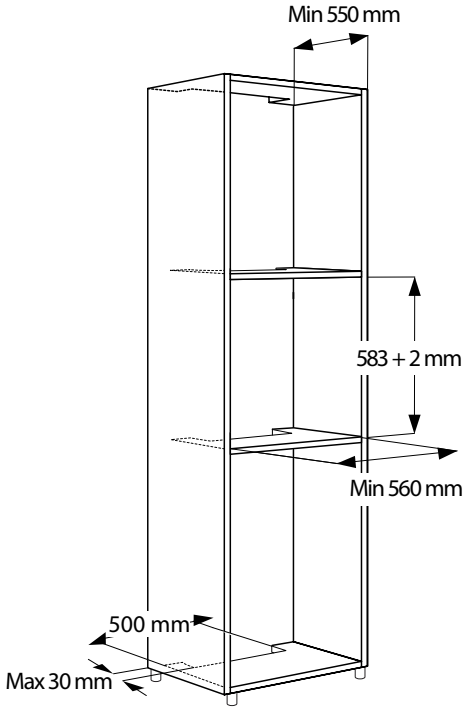
**3**

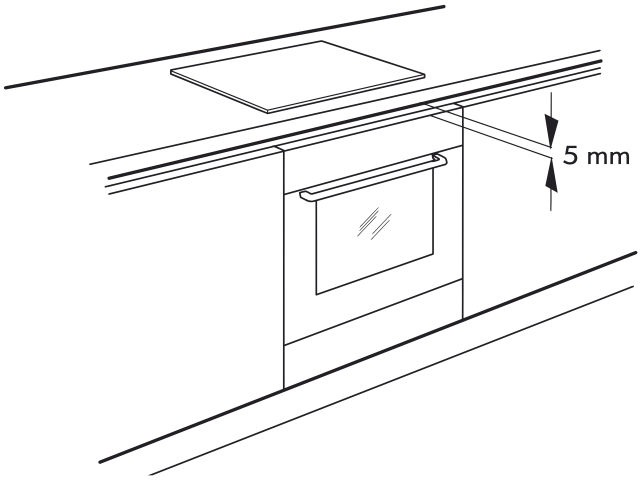

135
20
540
595
543
535
575
595
595
542


89° max
5,5
2
2

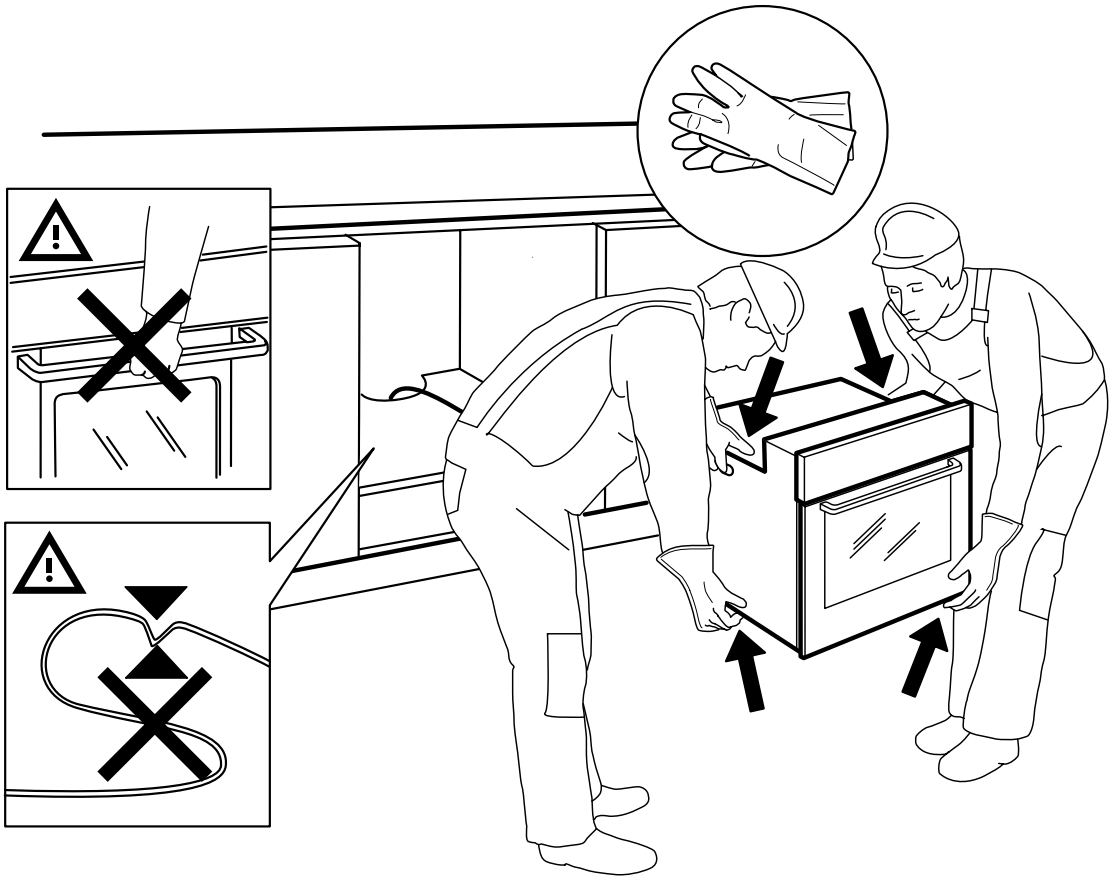

89° max
5,5
2


Max 30 mm
500 mm
600 mm
Min 550 mm
Min 560 mm

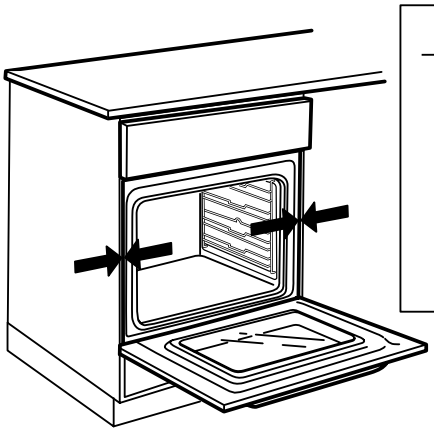

Min 550 mm
583 + 2 mm
Min 560 mm
500 mm
Max 30 mm

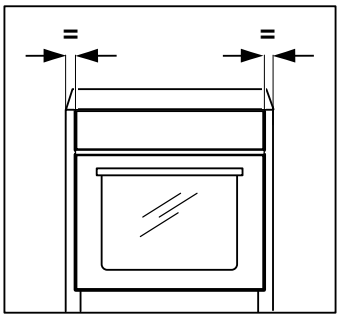

5 mm

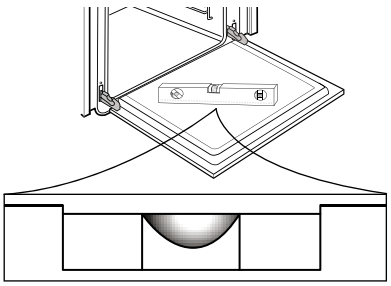
**4**

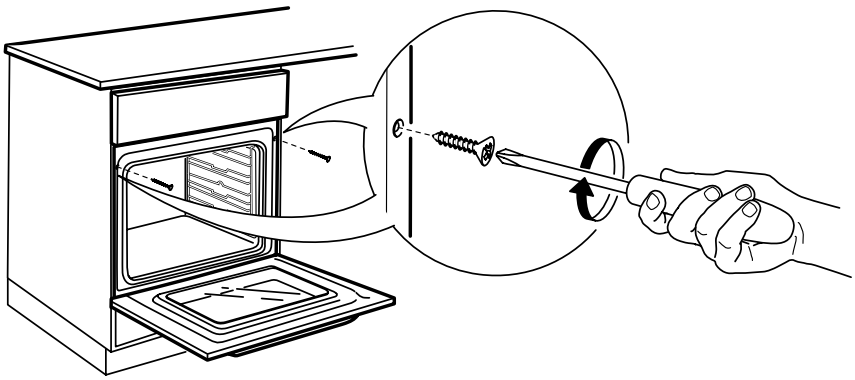


**5**







## INHOUDSOPGAVE

**INSTALLATIE-INSTRUCTIES .....I**

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES..... 2**

VERKLARING ECO DESIGN..... 5

MILIEUTIPS ..... 5

**INSTALLATIE ..... 6**

GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN ..... 6

ELEKTRISCHE AANSLUITING ..... 6

ALGEMENE AANBEVELINGEN..... 6

**HET APPARAAT ..... 7**

ACCESSOIRES ..... 7

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN ..... 8

VERWIJDEREN VAN LATERALE ROOSTERELEMENTEN..... 8

MONTEREN VAN DE ROOSTERGELEIDERS ..... 8

**BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL ..... 9**

KNOPPEN EN TOETSEN..... 9

LINKER DISPLAY ..... 9

RECHTERDISPLAY ..... 9

INSTELLEN VAN DE KLOK ..... 10

INSTELLINGEN ..... 10

AAN/UIT..... 10

SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE..... 10

SNEL AAN DE SLAG ..... 11

INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR ..... 11

INSTELLEN VAN HET GRILLNIVEAU..... 11

VOORVERWARMINGSFASE ..... 11

INSTELLEN VAN DE DUUR..... 12

BEREIDINGSPROGRAMMA ZONDER TIJDINSTELLING..... 12

BEREIDINGSPROGRAMMA MET TIJDINSTELLING ..... 12

INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING MET UITGESTELDE START ..... 12

6TH SENSE FUNCTIES ..... 13

SPECIALE FUNCTIES ..... 13

SNEL VOORVERWARMEN ..... 13

AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE OVEN..... 14

SMARTCLEAN™ REINIGINGSCYCLUS ..... 14

GAARTHERMOMETER..... 15

OVENVERLICHTING..... 16

10 TOETSENBLOKKERING ..... 16

**TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN ..... 17**

**BEREIDINGSTABEL..... 19**

**GETESTE RECEPTEN ..... 22**

**GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES..... 23**

**REINIGING..... 24**

**ONDERHOUD..... 25**

VERWIJDEREN VAN DE DEUR ..... 25

OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT ..... 25

VERVANGEN VAN HET LAMPJE ..... 25

**OPSPOREN VAN STORINGEN ..... 26**

**WHIRLPOOL CONSUMENTEN SERVICE..... 26**

**AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN ..... 26**

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website: www.whirlpool.eu

**UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK**

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.

Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven. Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:

**⚠ GEVAAR** **Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.**

**⚠ WAARSCHUWING** **Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.**

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Bewaar deze instructies dicht bij de hand voor toekomstige raadpleging.
- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet gehanteerd en geïnstalleerd worden door twee of meer personen.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend elektricien gebeuren. Neem contact op met een erkend Servicecentrum.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften moet er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm worden gebruikt.
- Gebruik geen verlengkabels, meervoudige contactdozen of adapters.

- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact dat met een afstandsbediening kan worden bediend.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Wanneer het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen (uitsluitend voor modellen met inductiefunctie).
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv.: het verwarmen van de ruimte). De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade aan voorwerpen of letsel aan personen of dieren die/dat veroorzaakt is door het niet in acht nemen van het advies en de voorzorgsmaatregelen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van hete onderdelen.
- Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.

- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcoholdamp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet, olie of alcohol (bijv. rum, cognac, wijn) altijd in de gaten.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus. Zorg dat gemorste etenswaar voorafgaand aan de reinigingscyclus uit de oven verwijderd wordt (uitsluitend voor ovens met pyrolysefunctie).
- Houd dieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolysecyclus (uitsluitend voor ovens met pyrolysefunctie).
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovenklep aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen aluminium folie om voedsel in de pan af te dekken (alleen voor ovens met meegeleverde pan).

| Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten |
| --- |
| - Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Snijd de voedingskabel door voordat u het apparaat afdankt.<br>- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. |

## VERKLARING ECO DESIGN

Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese richtlijnen nr. 65/2014 en nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

## MILIEUTIPS

### Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal kan volledig gerecycled worden en is voorzien van het recyclingsymbool ( ♲ ). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

### Tips om energie te besparen

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik zwartgelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte beter opnemen.

### Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

## INSTALLATIE

*Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit.*

*Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service. Om eventuele schade te voorkomen, wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.*

Lees alle veiligheidsaanbevelingen op de pagina's 2 ,3 ,4, alvorens het apparaat te installeren.

Volg de montage-instructies op pagina I, II en III voor het installeren van het apparaat.

## GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten voordat u de oven plaatst.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het apparaat mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het plaatje met de apparaatgegevens overeenkomt met de netvoeding van uw woning. Het plaatje met de gegevens bevindt zich op de voorrand van de oven en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

- Vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 $mm^2$) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici.

Neem contact op met een erkend Servicecentrum.

De oven is geprogrammeerd om te werken met een stroomopname van meer dan 2,5 kW (aangeduid als "16 A" in de instellingen, zoals te zien op pagina 10), wat compatibel is met een netvoeding in de woning van meer dan 3 kW.

Indien het huishouden een lagere netvoeding heeft, moet de instelling worden verminderd ("13 A" in de instellingen).

## ALGEMENE AANBEVELINGEN

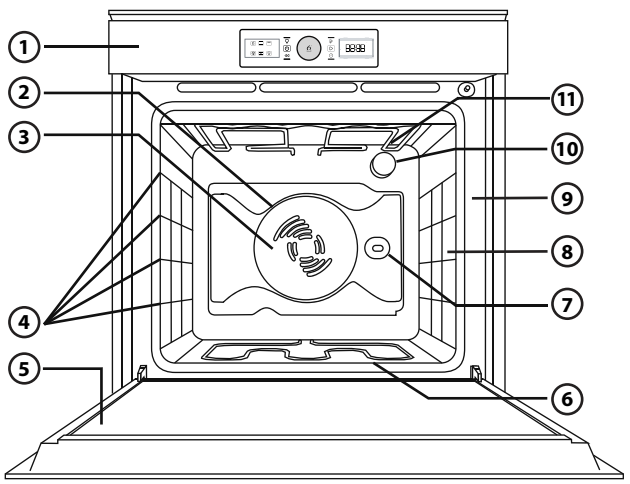
**Voor het gebruik:**

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200 °C om de geur en de rook van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

**Tijdens het gebruik:**

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet nooit water in de warme oven de lak kan beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Verzeker u ervan dat de elektrische kabels van andere apparaten niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

## HET APPARAAT




1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement *(niet zichtbaar)*
4. Laterale roosterelementen *(het aantal roosters staat op de voorzijde van de oven)*
5. Deur
6. Onderste verwarmingselement *(niet zichtbaar)*
7. Draaispit *(indien bijgeleverd)*
8. Punt voor aanbrengen van gaarthermometer *(indien bijgeleverd)*
9. Gegevensplaatje *(mag niet verwijderd worden)*
10. Licht
11. Bovenste verwarmingselement / grill

OPMERKING:

- *Tijdens de bereiding kan de koelventilator afwisselend ingeschakeld worden om het energieverbruik te verminderen.*
- *Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.*
- *Wanneer de ovendeur tijdens de bereiding wordt geopend, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.*

## ACCESSOIRES

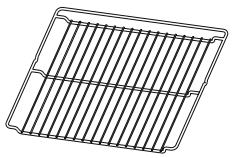


Fig. A

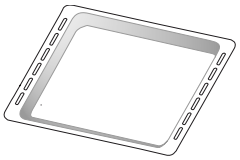


Fig. B

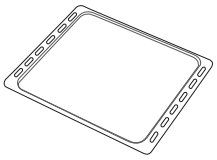


Fig. C

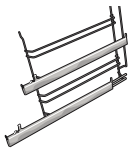


Fig. D

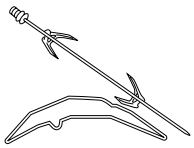


Fig. E

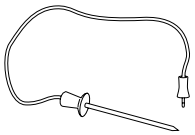


Fig. F

**A.** Rooster:
- grillen
- om pannen, taarten, enz. op te zetten.

**B.** Opvangbak:
- opvangen van druipend vet
- bereiden van vlees, vis, enz.

**C.** Bakplaat:
- brood en gebak
- vlees, vis, enz.

**D.** Roostergeleiders (alleen bij bepaalde modellen):
- om roosters, bakken en platen gemakkelijker in de oven te plaatsen.

**E.** Draaispit (alleen bij bepaalde modellen):
- te gebruiken voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte.

**F.** Gaarthermometer (alleen bij bepaalde modellen):
- om de binnentemperatuur van het voedsel te meten.

**Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.**

**NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES**

Bij de Whirlpool Consumenten Service kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

## PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht *(Fig.1)*.

2. Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster in de oven geschoven *(Fig. 2)*.

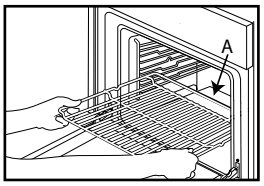


Fig. 1

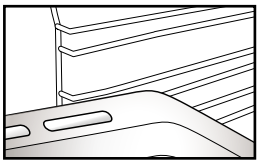


Fig. 2

## VERWIJDEREN VAN LATERALE ROOSTERELEMENTEN

Verwijder alle accessoires uit de oven alvorens de automatische ovenreiniging uit te voeren (zie paragraaf 11).

Raadpleeg de afbeeldingen (Fig. 1, 2, 3) om de steunen aan de zijkanten en de bevestigingsmoeren ervan (indien aanwezig) te verwijderen.

OPMERKING: *Het niet opvolgen van deze aanwijzingen kan leiden tot blijvende schade aan de accessoires.*

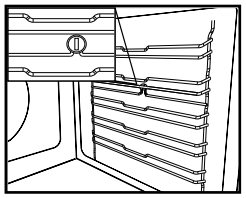


Fig. 1

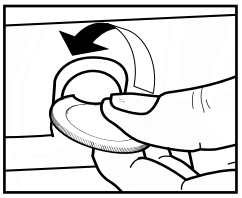


Fig. 2

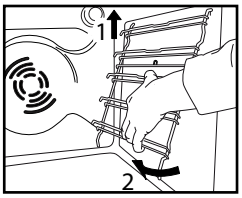


Fig. 3

## MONTEREN VAN DE ROOSTERGELEIDERS (INDIEN BIJGELEVERD)

*Roostergeleiders die gedeeltelijk of volledig worden uitgetrokken vergemakkelijken het plaatsen van roosters, bakken en platen.*

1. Verwijder de laterale steunroosters *(Fig. 1) (bij volledig uittrekbare roostergeleiders dient eerst de bevestigingsschroef te worden verwijderd).*

2. Verwijder de plastic bescherming van de roostergeleiders *(Fig. 2)*.

3. Plaats het bovenste gedeelte van de roostergeleiders op de steunroosters. Controleer of de telescopische looprails gemakkelijk tot de voorzijde van de oven kunnen worden verplaatst.
   Druk vervolgens het onderste gedeelte van de roostergeleiders stevig tegen het steunrooster totdat ze vastklikken *(Fig. 3)*.

4. Plaats de laterale steunroosters terug in de oven *(Fig. 4)*.

5. Plaats de accessoires op de roostergeleider *(Fig. 5, 6)*.

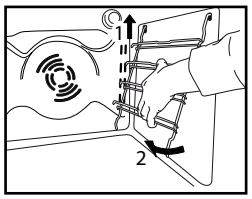


Fig. 1

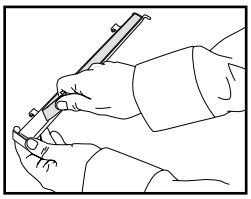


Fig. 2

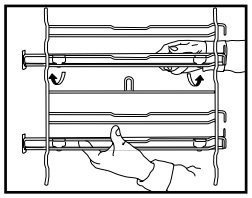


Fig. 3

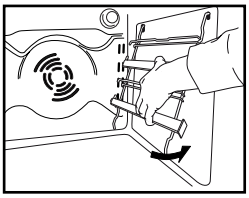


Fig. 4

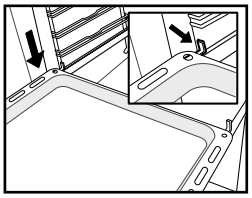


Fig. 5

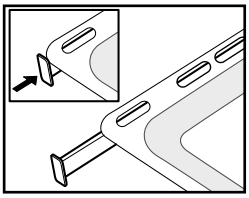
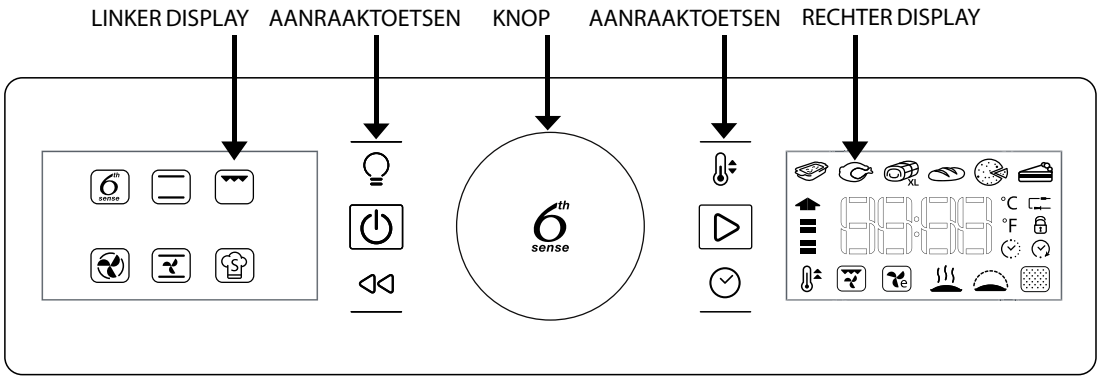
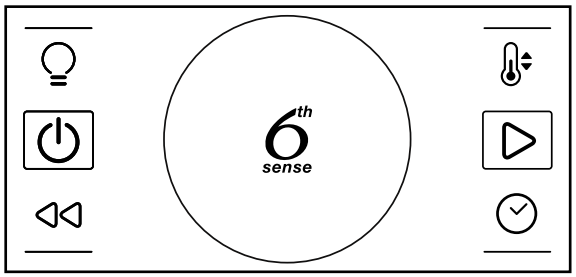


Fig. 6

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL




## KNOPPEN EN TOETSEN



DRAAIKNOP

Draai de draaiknop rond om de functies te doorlopen en alle bereidingsparameters in te stellen.

6TH SENSE TOETS

Druk op de toets om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang ertoe te krijgen en te bevestigen en ook om vervolgens het bereidingsprogramma te starten.

VERLICHTING

om de lamp in/uit te schakelen.

TEMP

om de temperatuur in te stellen.

AAN/UIT

om de oven in/uit te schakelen.

START

om de bereidingsfuncties te starten.

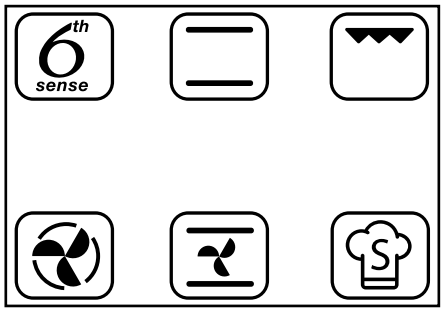
TERUG

om terug te keren naar het vorige scherm.

TIJD

om de klok en de bereidingsduur in te stellen of om de duur van het bereidingsprogramma te verlengen.

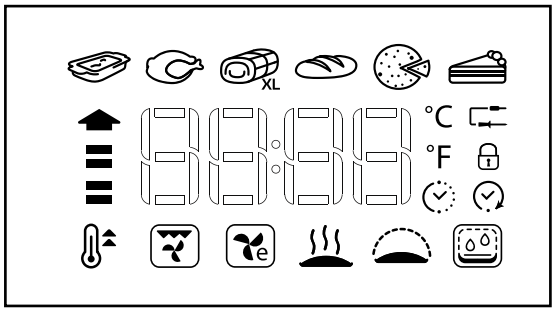
## LINKER DISPLAY



Dit display geeft de belangrijkste bereidingsfuncties weer.
De selecteerbare functie is opgelicht.

De symbolen geven de functie aan. Zie voor een volledige beschrijving de tabel op pagina 17.

## RECHTERDISPLAY

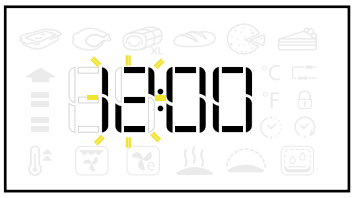


Dit display geeft de klok, de groepen voor de bereidingsfuncties van 6th Sense en voor de speciale bereidingsfuncties, de bijzonderheden van alle functies weer, en helpt u bij het instellen van alle bereidingsparameters.

Als het laatste rechter symbool van het cluster Speciale functies niet brandt, is er geen functie voor automatisch reinigen.

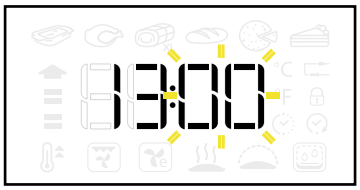
## 1.1 INSTELLEN VAN DE KLOK

*Wanneer de oven de eerste maal aangezet wordt, moet de klok worden ingesteld.*




Draai rond om de uren in te stellen.

Druk op om te bevestigen.




Draai rond om de minuten in te stellen.

Druk op om te bevestigen.

OPMERKING: *om het uur later te veranderen wanneer de oven UIT staat, houdt u tenminste 1 seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande handelingen. Na een elektriciteitsstoring dient de klok opnieuw te worden ingesteld.*

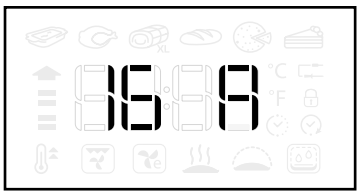
## 1.2 INSTELLINGEN

*Indien nodig kunnen de voorgeprogrammeerde eenheid van temperatuur en stroominstellingen (C° en 16A) worden gewijzigd.*

*Houd tenminste 5 seconden lang ingedrukt wanneer de oven UIT staat (zie paragraaf 1.3).*

Draai rond om °C of °F te selecteren.

Druk op om de waarde te bevestigen.




Draai rond om de stroom te selecteren (16A of 13A).

Druk op om de waarde te bevestigen.

OPMERKING: *na de bevestiging van de instellingen kan het nodig zijn om de klok opnieuw in te stellen.*

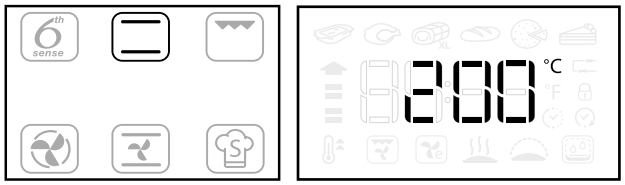
## 1.3 AAN/UIT

*Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt alleen de 24-uursklok weergegeven.*

Druk op om de oven IN te schakelen (houd ½ sec ingedrukt).

*Wanneer de oven AAN staat, zijn beide displays geactiveerd.*

*De knop en alle toetsen zijn volledig functioneel.*




OPMERKING: *druk op om een geactiveerd bereidingsprogramma te beëindigen, door het apparaat UIT te zetten.*

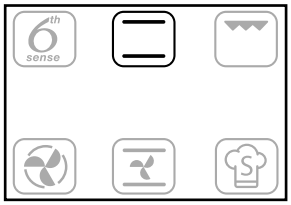
## 2 SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

*Om bereidingsprogramma's en andere functies te kiezen.*

*Zie voor beschrijvingen de tabel op pagina 17en pagina 18.*

Druk op om de oven IN te schakelen.

Draai rond om de hoofdfunctie te selecteren: de selecteerbare functie is opgelicht.




Druk op om de selectie te bevestigen.

OPMERKING: *selecteer de 6th Sense of de Speciale functies om de bijbehorende groep op het rechter display te kunnen gebruiken (zie de betreffende paragraaf (7, 8) op pagina 13).*

**Ga te werk zoals aangegeven in de paragraaf "snel aan de slag"** (*paragraaf 3*) om de bereidingsfunctie onmiddellijk te starten of gebruik de wizard voor modusinstelling zoals aangegeven in de paragrafen 4, 5 en 6.

## 3 SNEL AAN DE SLAG

*Om de wizard voor modusinstelling over te slaan en snel een bereidingsprogramma te starten.*

Druk op ▷ om snel elke functie te starten.

De oven voert een bereidingsprogramma zonder tijdinstelling uit (zie paragraaf 5.1) aan de voorgeprogrammeerde temperatuur en het display telt de minuten op en geeft de verstreken tijd aan.

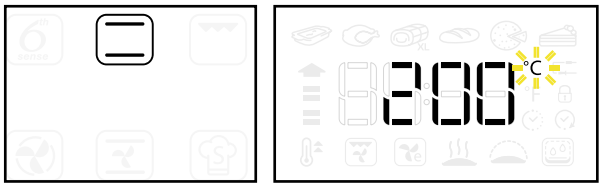
Druk op ▷ om onmiddellijk het bereidingsprogramma te starten met de laatst ingestelde waarden.

## 4 INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR

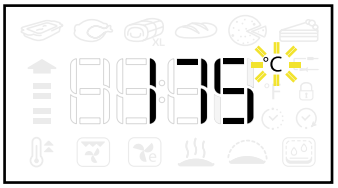
*Om de temperatuur voor alle voorziene bereidingsprogramma's af te stellen, behalve Grill , Turbo Grill , Warmhouden en Laten rijzen .*

Druk op om de gewenste functie te bevestigen.

Het °C/°F icoontje knippert.




Draai rond om de gewenste temperatuur in te stellen.




Druk op om te bevestigen en stel de duur in (zie paragraaf 5) of druk op ▷ om Snel aan de slag te gaan.

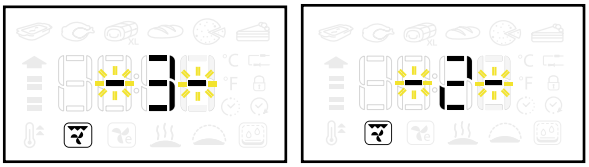
OPMERKING: *draai rond om de temperatuur in te stellen tijdens een bereidingsprogramma.*

## 4.1 INSTELLEN VAN HET GRILLNIVEAU

Om het vermogensniveau van de bereidingsfuncties Grill en Turbo Grill in te stellen.

Er zijn 3 vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: -1- (laag), -2- (midden), -3- (hoog).

Het rechter display geeft de voorgeprogrammeerde waarde weer tussen twee knipperende "- -".



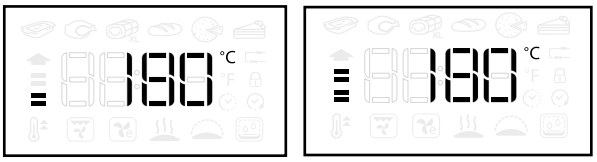
Draai rond om het gewenste niveau in te stellen.

Druk op om te bevestigen en stel de duur in (zie paragraaf 5) of druk op ▷ om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: *draai rond om het grillniveau in te stellen tijdens een bereidingsprogramma.*

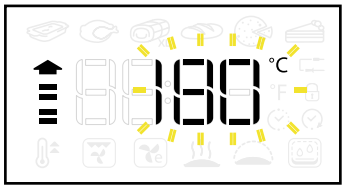
## 4.2 VOORVERWARMINGSFASE

*Voor bepaalde functies (Conventioneel , Hetelucht , Turbo hetelucht , Snel voorverwarmen ) is er een voorverwarmingsfase die automatisch start zodat de gewenste temperatuur snel wordt bereikt.*




Een pijl naast de doeltemperatuur, waarvan de leds na elkaar blijven knipperen, geeft de voorverwarmingsfase aan.

Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.



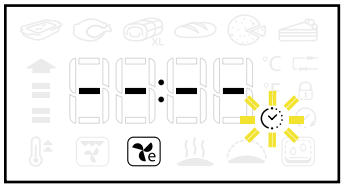

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: de oven start automatisch het geselecteerde bereidingsprogramma.

OPMERKING: *het voedsel in de oven zetten voor het einde van de voorverwarmingsfase kan de bereiding negatief beïnvloeden.*

## 5 INSTELLEN VAN DE DUUR

*Om de duur van een functie in te stellen na de instelling van de temperatuur.*

Het icoontje knippert.



Druk op of om een *bereidingsprogramma* zonder tijdinstelling *(5.1)* in te stellen.

Draai rond om de duur in te stellen.

Druk op om de bereidingstijd met tijdinstelling (5.2) te bevestigen en ga naar om de tijd van beëindiging in te stellen of druk op om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: *druk op om de duur tijdens een bereidingsprogramma in te stellen.*

## 5.1 BEREIDINGSPROGRAMMA ZONDER TIJDINSTELLING

Tijdens een bereidingsprogramma zonder tijdinstelling geeft het rechter display de verstreken tijd in minuten weer en ":" knippert.

Druk op om het bereidingsprogramma uit te zetten wanneer u wenst en de oven UIT te schakelen.

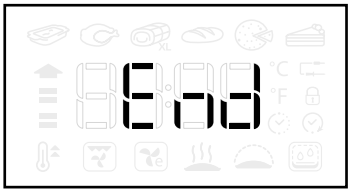
OPMERKING: *druk op van programma zonder tijdinstelling naar programma met tijdinstelling over te schakelen en het tijdstip voor beëindiging in te stellen.*

## 5.2 BEREIDINGSPROGRAMMA MET TIJDINSTELLING

Tijdens een bereidingsprogramma met tijdinstelling geeft het rechter display de verstreken tijd in minuten weer en ":" knippert.

Druk op om het bereidingsprogramma uit te zetten wanneer u het gewenst acht.

Zodra de bereidingstijd verstreken is, geeft het rechter display de tekst "End" weer en een zoemer gaat af.



OPMERKING: *de duur bevat de tijd van de voorverwarmingsfase niet.*

## 6 INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING MET UITGESTELDE START

*Om het gewenste tijdstip voor het beëindigen van een functie in te stellen.*

Het rechter display geeft het tijdstip van het beëindigen van het bereidingsprogrammaweer en het icoontje knippert.

Draai rond om het gewenste tijdstip voor beëindiging in te stellen.

Druk op om het tijdstip voor beëindiging te bevestigen.

OPMERKING: *de tijd weergegeven op het display bevat ook de ingestelde duur. Tijdens het uitstel kunt u altijd het volgende doen:*

Draai rond om het tijdstip voor beëindigen later in te stellen.

Druk op om het temperatuurniveau af te stellen.

Druk op de duur af te stellen.

*Als de functie een voorverwarmingsfase heeft, wordt die fase overgeslagen als uitstel is ingesteld.*

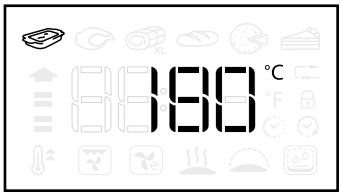
## 7 6TH SENSE FUNCTIES

*Om te kiezen uit 6 verschillende specifieke bereidingsprogramma's met vooraf ingestelde waarden. Zie voor het volledige overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op pagina 17.*

Draai rond om de 6th Sense functie te selecteren.

Druk op om te bevestigen.

Draai rond om de gewenste 6th Sense functie te selecteren.



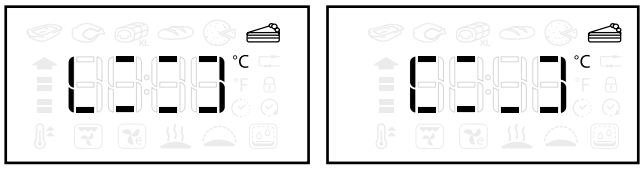

Druk op om te bevestigen en stel de waarden van duur/tijdstip van beëindigen in of druk op ▷ om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: *het is voor de 6th Sense functies niet nodig de oven voor te verwarmen . Zie de tabel op pagina 19voor de aanbevolen temperatuur en duur van de bereidingen.*

### HERSTEL VAN 6TH SENSE TEMPERATUUR

*Als tijdens een 6th Sense bereidingsprogramma de oventemperatuur daalt omdat de deur werd geopend, stelt de 6th Sense functie voor temperatuurherstel automatisch de originele temperatuur terug in.*

Tijdens het herstel van de 6th Sense temperatuur geeft het display een "slang-animatie" weer totdat de doeltemperatuur is bereikt.

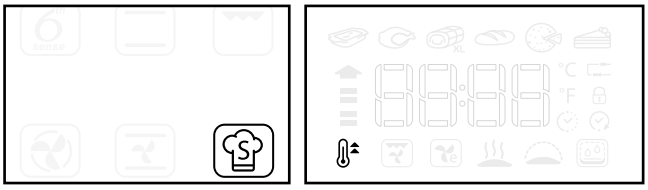



OPMERKING: *tijdens een programma met tijdinstelling wordt om de bereiding te garanderen de bereidingsduur verlengd met de tijd dat de deur is blijven openstaan.*

## 8 SPECIALE FUNCTIES

*Om te kiezen uit verschillende specifieke bereidingsprogramma's. Zie voor het volledige overzicht en de beschrijving van de functies de tabel op pagina 18.*

Draai rond om de speciale functie te selecteren.



Druk op om te bevestigen.

Draai rond om de gewenste speciale functie te selecteren.

Druk op om te bevestigen en de waarden in te stellen of druk op ▷ om snel aan de slag te gaan.

## 8.1 SNEL VOORVERWARMEN

*Om de oven snel voor te verwarmen. Zie de volledige beschrijving op pagina 18.*

Open de speciale functies.

Draai rond om te selecteren.

Druk op om te bevestigen.

Draai rond om de gewenste temperatuur te selecteren.

Druk op ▷ om de snelle voorverwarming in te schakelen of druk op om de duur van het volgende bereidingsprogramma in te stellen.

Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: de oven start automatisch een bereidingsprogramma en behoudt de bereikte temperatuur.

*Zet geen voedsel in de oven vóór het einde van het snelvoorverwarmingsprogramma.*

## 9 AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE OVEN (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

**Als het laatste rechter symbool van het cluster Speciale functies niet brandt, is er geen functie voor automatisch reinigen.**

### SMARTCLEAN™ REINIGINGSCYCLUS (INDIEN AANWEZIG)

*Zie voor de beschrijving van deze functie ook de functietabel op pagina 18.*

Giet 200 ml water op de bodem van de ovenruimte wanneer de oven koud is en sluit de ovendeur.

Open de speciale functies.

Draai rond om te selecteren.

Druk op om te bevestigen.

Druk op om de SMARTCLEAN™ cyclus onmiddellijk te starten of druk op om het tijdstip voor beëindiging/uitgestelde start in te stellen (*zie paragraaf 6*).

Verwijder na de cyclus al het resterende water in de oven en begin schoon te maken met een spons die met heet water vochtig is gemaakt (de reiniging is mogelijk niet effectief indien dit niet binnen 15 minuten gebeurt).

Herhaal de SMARTCLEAN™ cyclus bij zeer hardnekkig vuil en voeg een paar druppeltjes neutraal reinigingsmiddel toe bij het verwijderen van het vuil.

OPMERKING: *Te weinig of te veel water kan invloed hebben op de juiste werking van de cyclus.*

*De duur van de reinigingscyclus kan niet ingesteld worden.*

## GAARTHERMOMETER (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

*De bijgeleverde gaarthermometer dient om de exacte temperatuur in het voedsel te meten tijdens de bereiding.*

De gaarthermometer kan alleen in bepaalde bereidingsfuncties worden gebruikt (Conventioneel, Hete lucht, Turbo hete lucht, Turbo Grill, 6th Sense Vlees en 6th Sense Maxicooking).

De correcte plaatsing van de thermometer is belangrijk om het gewenste bereidingsresultaat te kunnen bereiken. Steek de thermometer volledig in het malste gedeelte van het stuk vlees, zonder daarbij botten of vette gedeelten te raken (Fig. 1).

Voor gevogelte moet de thermometer dwars, in het midden van de borst, geplaatst worden, waarbij u er op moet letten dat de punt niet in een holle ruimte terecht komt (Fig. 2).

Indien het vlees erg onregelmatig gevormd is, moet u de bereiding controleren voordat u het gerecht uit te oven haalt. Sluit het uiteinde van de thermometer aan in de uitsparing in de rechterwand van de ovenruimte.

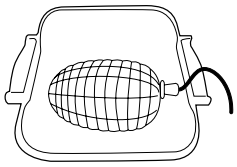


Fig. 1

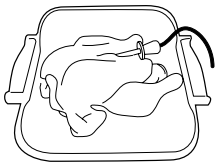
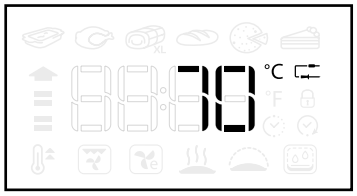


Fig. 2

*BELANGRIJK: let op de ovenwanden en het voedsel terwijl u de gaarthermometer inbrengt: deze kunnen heet zijn.*

Wanneer de gaarthermometer op de ovenruimte aangesloten wordt, gaat een zoemer af en het display geeft het icoontje en de doeltemperatuur weer.




Als de gaarthermometer wordt aangesloten tijdens de selectie van een functie, schakelt het display over naar de voorgeprogrammeerde doeltemperatuur van de gaarthermometer.

Druk op om de instellingen te starten.

Draai rond om de doeltemperatuur van de gaarthermometer in te stellen.

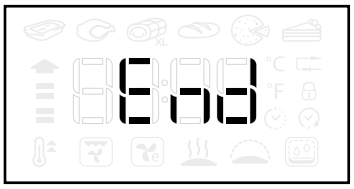
Druk op om te bevestigen.

Draai rond om de ovenruimtetemperatuur in te stellen.

Druk op of om te bevestigen en het bereidingsprogramma te starten.

Tijdens het bereidingsprogramma geeft het display de doeltemperatuur van de gaarthermometer weer.

Wanneer het vlees de ingestelde doeltemperatuur bereikt, stopt het bereidingsprogramma en het display geeft "End" weer.




Om het bereidingsprogramma opnieuw te starten vanaf "End" kunt u door aan te draaien de doeltemperatuur van de gaarthermometer bijstellen zoals eerder uitgelegd wordt.

Druk op of om te bevestigen en het bereidingsprogramma opnieuw te starten.

OPMERKING: *tijdens een bereidingsprogramma met de gaarthermometer kunt u aan draaien om de doeltemperatuur van de gaarthermometer te veranderen.*

*Druk op om de temperatuur van de ovenruimte af te stellen.*

*Zie de tabel op pagina 19voor de ideale temperatuur voor elk type vlees.*

*De gaarthermometer kan op elk ogenblik worden ingebracht, ook tijdens een bereidingsprogramma. In dat geval dient u de parameters van de bereidingsfuncties opnieuw in te stellen.*

*Als de gaarthermometer niet compatibel is met een functie, schakelt de oven het bereidingsprogramma uit en een alarmzoemer gaat af. Koppel in dat geval de gaarthermometer los of druk op om een andere functie in te stellen.*

*De uitgestelde start en de voorverwarmingsfase kunnen niet met de gaarthermometer worden gebruikt.*

## 9 OVENVERLICHTING

Druk op om het ovenlicht IN of UIT te schakelen.

Tijdens de functie Eco Hetelucht wordt de lamp na 1 minuut uitgeschakeld.

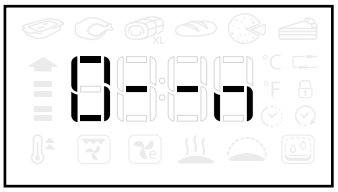
Tijdens de pyrolysecyclus (indien aanwezig) kan de ovenlamp niet ingeschakeld worden.

Tijdens een bereidingsprogramma met gaarthermometer
(indien aanwezig) is het altijd ingeschakeld.

## 10 TOETSENBLOKKERING

*Om de bedieningspaneeltoetsen te blokkeren.*

Houd tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



*Om uit te schakelen.*

Houd tenminste 5 seconden lang ingedrukt.

*De oven kan om veiligheidsredenen altijd UIT geschakeld worden tijdens een bereidingsprogramma door op de AAN/UIT knop te drukken.*

| TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN | | | |
|---|---|---|---|
| Traditionele functie | | STATISCH | Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de 2e steunhoogte. Deze functie heeft een automatische voorverwarmingsfase. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. |
| | | GRILLEN | Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes; het gratineren van groenten en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de 4e steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de 3e steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. |
| | | HETE LUCHT | Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Voor de bereiding van voedsel op een steunhoogte wordt de 2e steunhoogte gebruikt. Voor de bereiding van voedsel op twee steunhoogtes worden de 1e en de 3e steunhoogte gebruikt. Deze functie heeft een automatische voorverwarmingsfase. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. |
| | | CONVECTIEBAKKEN | Vlees en stukken met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op een steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik de 2e steunhoogte. Deze functie heeft een automatische voorverwarmingsfase. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. |
| 6th Sense functies | 6th sense | 6th Sense STOOFSCHOTELS | De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor elk pastagerecht (lasagne, cannelloni, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de 2e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. |
| | | 6th Sense VLEES | De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor het braden van elk soort vlees (gevogelte, rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik de 2e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding. |
| | | 6th Sense MAXI COOKING | De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen. Gebruik de 1e of de 2e steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding. |
| | | 6th Sense BROOD | De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type brood (baguettes, broodjes, sandwiches, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de 2e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6th Sense functies | | 6th Sense PIZZA | De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type pizza (pizza met dunne bodem, thuisgemaakte pizza, focaccia, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de 2e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. |
| | | 6th Sense GEBAK | De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elke soort zoete ovenproducten (koekjes, cake, vruchtentaart, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de 2e of 3e steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Speciale functies | | SNEL VOORVERWARMEN | Om de oven snel voor te verwarmen. Op het eind van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. |
| | | TURBOGRILL | Voor het grillen van grote stukken vlees (bouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de 1e of 2e steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt. |
| | | ECO HETE LUCHT | Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. In deze ECO-functie blijft het lampje uit tijdens de bereiding; het kan tijdelijk weer ingeschakeld worden door op de bevestigingstoets te drukken. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een lager energieverbruik mag de ovendeur niet worden geopend zolang het bereidingsrecept niet voltooid is. Aanbevolen wordt de 3e steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. |
| | | WARMHOUDEN | Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (vlees, gefrituurde gerechten of ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. De functie kan niet ingeschakeld worden als de temperatuur in de oven hoger dan 65 °C is. |
| | | LATEN RIJZEN | Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden schakelt u de functie niet in als de oven nog heet is na een bereidingsprogramma. |
| | | SMARTCLEAN ™ OVENREINIGINGSCY-CLUS (indien aanwezig) | Voor het verwijderen van door bereiding ontstaan vuil door middel van een lagetemperatuurcyclus. De gecombineerde actie van de laklaag en de waterdamp die vrijkomt tijdens de cyclus vergemakkelijkt de verwijdering van vuil. Giet 200 ml water op de bodem van de ovenruimte en schakel de functie in wanneer de oven koud is. |

| BEREIDINGSTABEL | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Recept** | **Functie** | **Voorverwarmen** | **Steunhoogte (van onder)** | **Temp. (°C)** | **Tijd (min)** | **Accessoires en opmerkingen** |
| **Cakes** | | - | 2 | 160 - 180 | 30 - 90 | Taartvorm op rooster |
| | | Ja | 1 - 3 | 160 - 180 | 30 - 90 | Steunhoogte 3: Taartvorm op rooster<br>Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster |
| **Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)** | | - | 2 | 160 - 200 | 30 - 85 | Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster |
| | | Ja | 1 - 3 | 160 - 200 | 35 - 90 | Steunhoogte 3: Taartvorm op rooster<br>Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster |
| **Koekjes / taartjes** | | - | 2/3 | 160 - 180 | 15 - 45 | Opvangbak/bakplaat |
| | | Ja | 1 - 3 | 150 - 170 | 20 - 45 | Steunhoogte 3: Rooster<br>Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat |
| **Soesjes** | | - | 2 / 3 | 180 - 200 | 30 - 40 | Opvangbak/bakplaat |
| | | Ja | 1 - 3 | 180 - 190 | 35 - 45 | Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat |
| **Meringues** | | Ja | 2 | 90 | 110 - 150 | Opvangbak/bakplaat |
| | | Ja | 1 - 3 | 90 | 130 - 150 | Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat |
| **Pizza (pizza met dikke bodem, pizza met dunne bodem, focaccia)** | | - | 2 | 220 - 250 | 15 - 30 | Opvangbak/bakplaat |
| | | Ja | 1 - 3 | 220 - 240 | 20 - 40 | Steunhoogte 3: Bakplaat of ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat |
| **Brood (sandwich) 0,5/1 kg** | | - | 2 | 180 - 220 | 50 - 70 | Opvangbak/bakplaat of rooster |
| **Brood (broodjes)** | | - | 2 | 180 - 220 | 30 - 50 | Opvangbak/bakplaat of rooster |
| **Brood** | | Ja | 1 - 3 | 180 - 200 | 30 - 60 | Steunhoogte 3: Bakplaat of ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat of ovenschaal op rooster |
| **Diepvriespizza's** | | Ja | 2 | 250 | 10 - 15 | Opvangbak/bakplaat of rooster |
| | | Ja | 1 - 3 | 250 | 10 - 20 | Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat |
| **Hartige taarten (groententaart, quiche)** | | Ja | 2 | 180 - 200 | 35 - 45 | Taartvorm op rooster |
| | | Ja | 1 - 3 | 180 - 190 | 45 - 60 | Steunhoogte 3: Taartvorm op rooster<br>Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster |

| Recept | Functie | Voorverwarmen | Steunhoogte (van onder) | Temp. (°C) | Tijd (min) | Accessoires en opmerkingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Vol-au-vents/ hartige blader-deeggebakjes** | | Ja | 2 | 190 - 200 | 20 - 30 | Opvangbak/bakplaat |
| | | Ja | 1 - 3 | 180 - 190 | 20 - 40 | Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat |
| **Lasagne/Hartige taartjes** | | - | 2 | 190 - 200 | 40 - 65 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| **Pasta uit de oven/Cannelloni** | | - | 2 | 190 - 200 | 25 - 45 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| **Lamsvlees/ Kalfsvlees/ Rundvlees/ Varkensvlees 1 kg** | | - | 2 | 190 - 200 | 70 - 100 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| **Lamsbout/ Schenkel** | | - | 2 | 200 - 230 | 60 - 90 | Opvangbak of bakplaat op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om) |
| **Kip/Konijn/Eend 1 kg** | | - | 2 | 210 - 230 | 50 - 100 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| **Kalkoen/Gans 3 kg** | | - | 1 / 2 | 170 - 200 | 90 - 150 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| **Varkensbraad-stuk met zwoerd 2 kg** | XL | - | 2 | 170 | 140 - 180 | Steunhoogte 2: opvangbak |
| **Vis uit de oven / in folie (filet, heel)** | | Ja | 2 | 180 - 200 | 40 - 60 | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| **Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)** | | Ja | 2 | 170 - 190 | 30 - 60 | Ovenschaal op rooster |
| **Toast** | | - | 4 | 3 (hoog) | 2 - 5 | Rooster |
| **Visfilet/moten vis** | | - | 4 | 2 (midden) | 20 - 35 | Steunhoogte 4: Rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)<br>Steunhoogte 3: Opvangbak met water |
| **Worstjes/ Spiezen/ Spareribs/ Hamburgers** | | - | 4 | 2 -3 (midden - hoog) | 15 - 40 | Steunhoogte 4: Rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)<br>Steunhoogte 3: Opvangbak met water |
| **Gegrilde kip 11,3 kg** | | - | 2 | 2 (midden) | 50 - 65 | Steunhoogte 2: Rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)<br>Steunhoogte 1: Opvangbak met water |
| **Gegrilde kip 11,3 kg** | | - | 2 | 3 (hoog) | 60 - 80 | Steunhoogte 2: Draaispit (indien bijgeleverd)<br>Steunhoogte 1: Opvangbak met water |

| Recept | Functie | Voorverwarmen | Steunhoogte (van onder) | Temp. (°C) | Tijd (min) | Accessoires en opmerkingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Rosbief rosé 1 kg** | | - | 2 | 2 (midden) | 35 - 50 | Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om) |
| **Gebakken aardappelen** | | - | 2 | 2 (midden) | 35 - 50 | Opvangbak/bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om) |
| **Gegratineerde groenten** | | - | 2 | 3 (hoog) | 10 - 15 | Ovenschaal op rooster |
| **Lasagne & Vlees** | | Ja | 1 - 3 | 200 | 50 - 100* | Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| **Vlees en aardappelen** | | Ja | 1 - 3 | 200 | 45 - 100* | Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| **Vis en groente** | | Ja | 1 - 3 | 180 | 30 - 50* | Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 1: Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| **Complete maaltijd: Lasagne (steunhoogte 4) Vlees (steunhoogte 2) Taart (steunhoogte 1)** | | Ja | 1 - 2 - 4 | 190 | 40 - 120* | Steunhoogte 4: Ovenschaal op rooster<br>Steunhoogte 2: Bakplaat<br>Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat of taartvorm op rooster |
| **Gevulde braadstukken** | | - | 3 | 200 | 80 - 120* | Opvangbak of ovenschaal op rooster |
| **Gesneden vlees (konijn, kip, lam)** | | - | 3 | 200 | 50 - 100* | Opvangbak of ovenschaal op rooster |

* De vermelde bereidingstijd is slechts een indicatie. Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

| **Recepten met gaarthermometer*** | |
|---|---|
| **Vleesstukken** | **Uiteindelijke binnentemperatuur van vlees (°C)** |
| Rosbief rood | 48 |
| Rosbief medium | 60 |
| Rosbief doorbakken | 68 |
| Gebraden kalkoen | 75 |
| Gebraden kip | 83 |
| Gebr. varkensvlees | 75 |
| Gebraden kalfsvlees | 68 |

* Alleen bij bepaalde modellen

| GETESTE RECEPTEN (IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60350-1:2011-12) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Recept** | **Functie** | **Voorver-warmen** | **Steunhoogte (van onder)** | **Temp. (°C)** | **Tijd (min)** | **Accessoires* en opmerkingen** |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2** | | | | | | |
| Koekjes van kruimeldeeg | ** | - | 3 | 150 | 25 - 35 | Opvangbak/bakplaat |
| | | Ja | 3 | 150 | 20 - 30 | Opvangbak/bakplaat |
| | | Ja | 1 - 3 | 150 | 30 - 45 | Steunhoogte 3: Bakplaat<br>Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3** | | | | | | |
| Kleine taartjes | ** | - | 3 | 170 | 20 - 30 | Opvangbak/bakplaat |
| | | Ja | 3 | 160 | 20 - 30 | Opvangbak/bakplaat |
| | | Ja | 1 - 3 | 160 | 25 - 35 | Steunhoogte 3: Bakplaat<br>Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1** | | | | | | |
| Cake zonder vet | ** | - | 2 | 170 | 30 - 40 | Taartvorm op rooster |
| | | Ja | 2 | 160 | 25 - 35 | Taartvorm op rooster |
| | | Ja | 1 - 3 | 160 | 35 - 45 | Steunhoogte 3: Taartvorm op rooster<br>Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2** | | | | | | |
| 2 Appeltaart | ** | - | 2 | 185 | 60 - 80 | Taartvorm op rooster |
| | | Ja | 2 | 175 | 60 - 80 | Taartvorm op rooster |
| | | Ja | 1 - 3 | 175 | 70 - 90 | Steunhoogte 3: Taartvorm op rooster<br>Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 9.2** | | | | | | |
| Toast | | - | 4 | 3 (hoog) | 3 - 5 | Rooster |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 9.3** | | | | | | |
| Hamburgers | | - | 4 | 3 (hoog) | 20 - 30 | Steunhoogte 4: Rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)<br>Steunhoogte 3: Opvangbak met water |

* Als er geen accessoires zijn bijgeleverd, kunnen ze aangeschaft worden bij de klantendienst.

** De functie 6th Sense GEBAK gebruikt alleen de bovenste en de onderste verwarmingselementen zonder heteluchtcirculatie.
De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

**De indicaties in de tabel zijn van toepassing zonder gebruik van de roostergeleiders. Doe de tests zonder deze.**

**Voorverwarmen van de lege oven (in overeenstemming met IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): test de functies CONVENTIONEEL, HETELUCHT, SNELLE VOORVERWARMING.**

**Energiezuinigheidsklasse (volgens de norm EN 60350-1:2013-07): gebruik de betreffende tabel om de test uit te voeren.**

# GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

## Lezen van de bereidingstabel

De tabel geeft aan welke functie het best gebruikt kan worden voor een bepaald gerecht, dat op één of meerdere steunhoogtes tegelijk kan worden bereid. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingstijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en ovenschalen van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de (bijgeleverde) schalen en de verschillende steunhoogtes.

## Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

Als u de functie "HETE LUCHT" gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen (bijvoorbeeld vis of groenten) tegelijkertijd bereiden op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

## Gebak

- Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte. Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.
- Gebruik, voor taarten met vochtige vulling (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "TURBO HETE LUCHT". Als de bodem van het gebak te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

## Vlees

- U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur.

Zet het rooster op een lagere steunhoogte, op een grotere afstand van de grill, om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur.

Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

## Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt.

Om vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op de eerste steunhoogte te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven de halen zonder uw handen te branden.

## Pizza

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingsduur de mozzarella over de pizza.

## Rijsfunctie

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd bij een hoeveelheid pizzadeeg van 1 kg is ongeveer één uur.

## REINIGING

**⚠ WAARSCHUWING**

- **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Maak de oven alleen schoon als hij afgekoeld is.**
- **Trek de stekker uit het stopcontact.**

### Buitenkant van de oven

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.

Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtige microvezeldoek.

### Binnenkant van de oven

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten en vlekken (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte) te verwijderen.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

OPMERKING: *tijdens langduriger bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza, groenten, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Wanneer de oven koud is, het interne gedeelte van de deur schoonmaken met een doek of een spons.*
*Gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.*

### Accessoires

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

### Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig):

- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200 °C, met de geventileerde functie
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

## ONDERHOUD

**⚠ WAARSCHUWING**

- **Draag beschermende handschoenen.**
- **Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.**
- **Trek de stekker uit het stopcontact.**

### VERWIJDEREN VAN DE DEUR

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (*Fig. 1*).
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (*Fig. 2*).

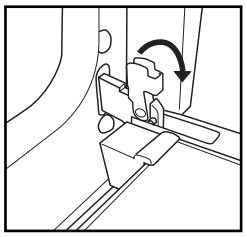


Fig. 1

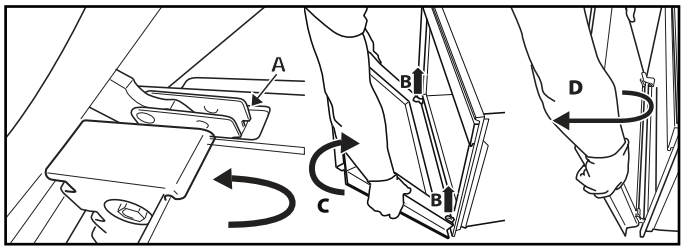



Fig. 2

**De deur weer terugplaatsen:**

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Breng aan weerszijden de vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

### OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

1. Verwijder de roosters van de accessoiresteunen van de zijkant.
2. Trek het verwarmingselement voorzichtig naar buiten (*Fig. 3*) en breng het omlaag (*Fig.4*).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde steunen aan de zijkant.

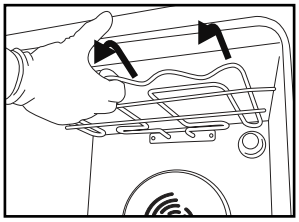


Fig. 3

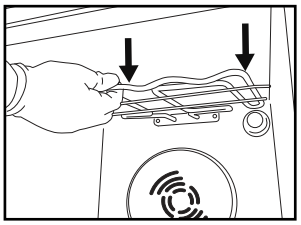


Fig. 4

### VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Om het lampje aan de achterkant vervangen:

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (*Fig. 6*), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

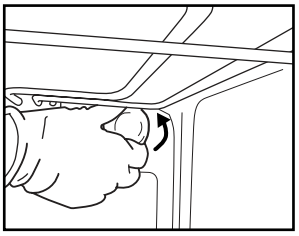


Fig. 6

OPMERKING:

- *Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C.*
- *De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC Richtlijn Nr. 244/2009).*
- *De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Whirlpool Consumenten Service.*

**BELANGRIJK:**

- Raak halogeenlampjes niet met blote handen aan om te voorkomen dat ze beschadigd worden door uw vingerafdrukken.
- Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

## OPSPOREN VAN STORINGEN

### De oven werkt niet

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

### De elektronische programmeerfunctie werkt niet

- Als op het display een "F" met een nummer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service.

Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

### De deur is geblokkeerd

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

## WHIRLPOOL CONSUMENTEN SERVICE

### Voordat u contact opneemt met de Whirlpool Consumenten Service

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Opsporen van storingen".
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

**Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service.**

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

OPMERKING: *Wend u tot een erkende Whirlpool Consumenten Service indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).*

SERVICE 0000 000 00000

## AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN

- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af conform de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Snijd voordat u het apparaat afdankt de elektriciteitskabels door zodat het apparaat onbruikbaar wordt.

- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht.

4000109020 95
Gedrukt in Italië

NL

Whirlpool is een geregistreerd handelsmerk van Whirlpool, USA.