

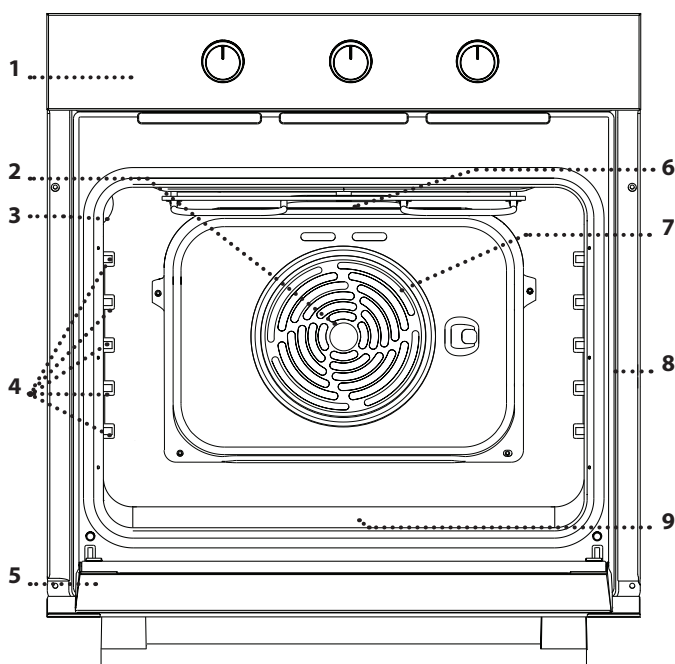


DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



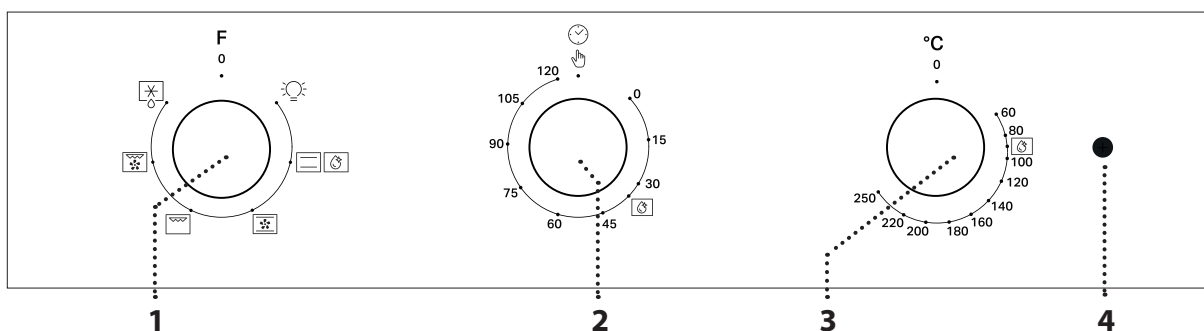
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Lamp
4. Roostergeleiders
(het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Verwarmingselement bovenwarmte/grill
7. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Selecteer de positie **O** voor het uitschakelen van de oven.

2. KNOP KOOKWEKKER

Handig als kookwekker. Start of stopt de bereiding niet.

3. THERMOSTAATKNOP

Draai om een gewenste temperatuur te kiezen, waarbij de geselecteerde functie start.

4. LED THERMOSTAAT/VOORVERWARMING

Gaat aan tijdens het verwarmen. Gaat uit eens de gewenste temperatuur bereikt is.

Let op: Het soort knoppen kan van model tot model verschillen. Indien de knoppen met een drukknop worden bediend, drukt u op het midden van de knop om deze vrij te schakelen.

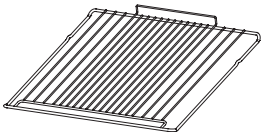
Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

ACCESSOIRES



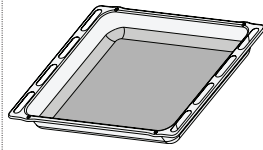
Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.whirlpool.eu

ROOSTER



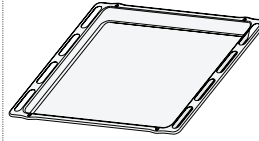
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

DRUIPLAAT *



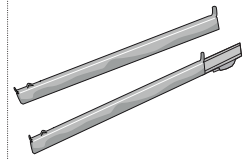
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

* Alleen bij bepaalde modellen
Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.
Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

GEbruik VAN DE ACCESSOIRES

Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk.

De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven. Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kunnen de geleiders worden verwijderd: trek ze uit hun zitting.

FUNCTIES



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.whirlpool.eu

UIT

Om de oven uit te schakelen.

LAMPJES

Om het lampje in de oven aan te doen.

CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Het is raadzaam voedsel op het 2de niveau te plaatsen.

SMART CLEAN

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Om de functie "Smart Clean" te starten, giet 100-120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai alle 3 de knoppen (keuzeknop, timer en thermostaatknop) op het pictogram

CONVECTIEBAKKEN

Voor het bakken van vlees of taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte.

GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

GRATIN

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

BEZIG MET ONTDOOIEN

Om voedsel sneller te ontdooien.

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder beschermend karton of plastic folie en alle accessoires uit de oven.

Verwarm de oven gedurende ongeveer een uur op 250 °C, bij voorkeur met de functie "Convectiebakken". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draait u de *keuzeknop* naar het symbool van de gewenste functie.

2. EEN FUNCTIE INSCHAKELLEN


HANDMATIG

Draai de functieknop op de gewenste functie. Het ovenlampje gaat branden.

Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur.

Om de oven aan het einde van de kooktijd uit te schakelen, draait u de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op **0**.

SMART CLEAN

Om de functie "Smart Clean" te starten, giet 100 - 120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai alle 3 de knoppen (keuzeknop, timer en thermostaatknop) op het pictogram .

De functie wordt automatisch geactiveerd gedurende 35'.


3. VOORVERWARMEN


Zodra de functie geactiveerd is, wordt de led van de thermostaat ingeschakeld, om aan te geven dat de voorverwarming gestart is.

Aan het einde van dit proces schakelt de LED-thermostaat uit, wat aangeeft dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.



































4. INSTELLEN VAN DE TIMER

De timerknop kan gebruikt worden om een bereidingstijd in te stellen tussen 1 en 120 minuten. Om de bereidingstijd in te stellen, nadat u de gewenste bereidingsfunctie hebt gekozen, de rechterknop rechtsom draaien en dan weer terug in de tegengestelde richting op de gewenste bereidingstijd. Na afloop van de ingestelde bereidingstijd wordt de oven uitgeschakeld en blijft de keuzeknop op **0** staan. Om de oven met de hand te bedienen, d.w.z. zonder een bereidingstijd in te stellen, moet u ervoor zorgen dat de timerknop op het symbool  staat.

BELANGRIJK: als de timerknop op **0** staat, gaat de oven niet aan. Om de oven aan te zetten, zet u de knop op  of stelt u een bereidingstijd in.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	150 - 170	30 - 90	2
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Gevulde taart (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Koekjes / taartjes		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Ja	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
Soesjes		Ja	180 - 200	40 - 60	2
		Ja	170 - 190	35 - 50 ***	4 2
Meringues		Ja	90	150 - 200	2
		Ja	90	140 - 200 ***	4 2
Pizza's/focaccia's		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Klein brood 80g		Ja	180 - 200	30 - 45	2
Groot brood 500g		Ja	180	50 - 70	1 / 2
Brood		Ja	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
Diepvriespizza's		Ja	250	10 - 20	2
		Ja	250	10 - 20 ***	4 2
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2
		Ja	170 - 200	40 - 60 ***	4 2
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	2
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2
Gebr. varkensvlees met korst 2kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2






RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Kalkoen/gans 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2 
Vis in de oven/in folie 0,5 kg (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5 
Visfilets/moten		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Worstjes/spiesen/spareribs/hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Gegrilde kip 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Rosbief rosé 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lamsbout/schenkel		-	200	60 - 90 **	3 
Geb. aardappelen		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Gegratin. groenten		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagne en Vlees		Ja	200	50 - 100 ****	4  1 
Vlees en aardappelen		Ja	190- 200	45 - 100 ****	4  1 
Vis en groente		Ja	180	30 - 50 ****	4  2 

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

**Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding.

**** Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd. Verwissel de steunhoogtem na tweederde van de bereidingstijd, indien nodig.

ACCESSOIRES					
	Rooster	Braadpan op rooster	Ovenschaal/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

FUNCTIES				
	Conventioneel	Grill	Gratin	Convectiebakken

NUTTIGE TIPS



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.whirlpool.eu

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. 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 bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Convectiebakken" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

REINIGING EN ONDERHOUD



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.whirlpool.eu

Gebruik geen stoomreinigers. Draag veiligheidshandschoenen bij alle werkzaamheden.

Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.

Koppel de voeding van het apparaat los.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal 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 de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens door het bereiden van etenswaren met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons .

Activeer de functie "Smart clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

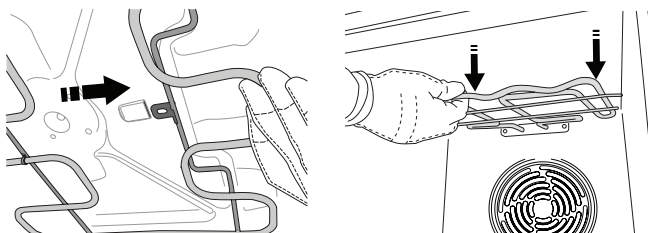
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen.

ACCESSOIRES

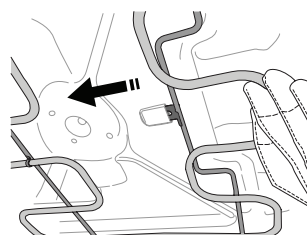
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG BRENGEN

1. Haal het verwarmingselement uit zijn zitting en breng het omlaag.



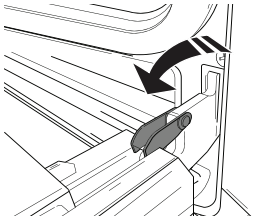
2. Om het verwarmingselement terug te plaatsen, til het op, trek het iets naar u toe en zorg ervoor dat de steun goed op zijn plaats zit.



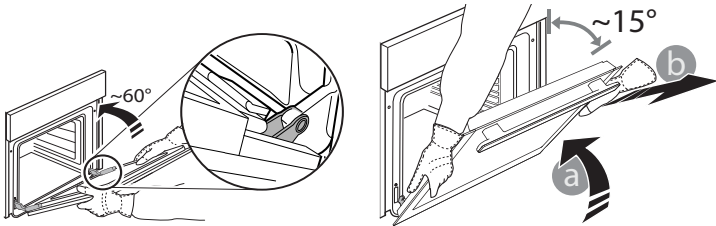
* Alleen bij bepaalde modellen

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat het loshaakt (b).



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

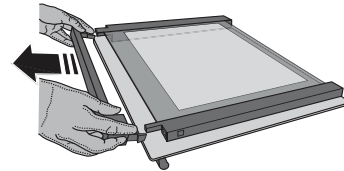
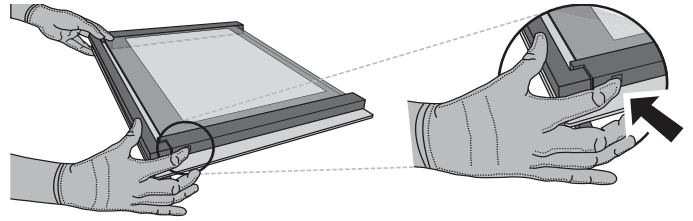
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Koppel de oven los van het elektriciteitsnet, schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp. Sluit de oven weer aan op de netvoeding. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 25 W/230 - V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting. De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

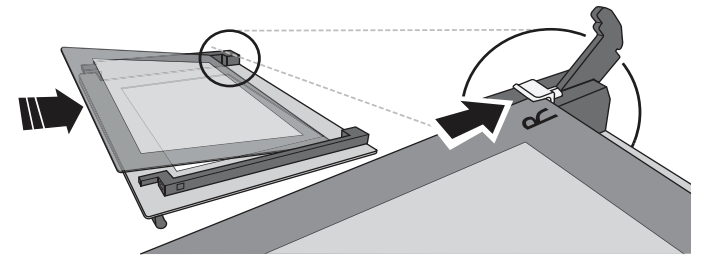
DE RUIT VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

3. Om de binnenruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" zichtbaar is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking Koppel het los van het elektriciteitsnet.	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.

▼ Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van docs.whirlpool.eu voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1.



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Op onze website docs.whirlpool.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

