

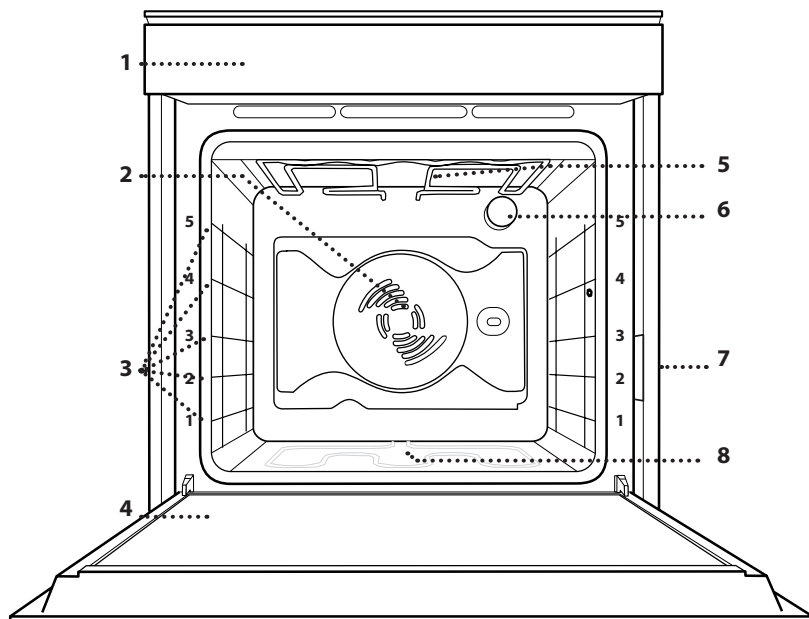


**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**  
 Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



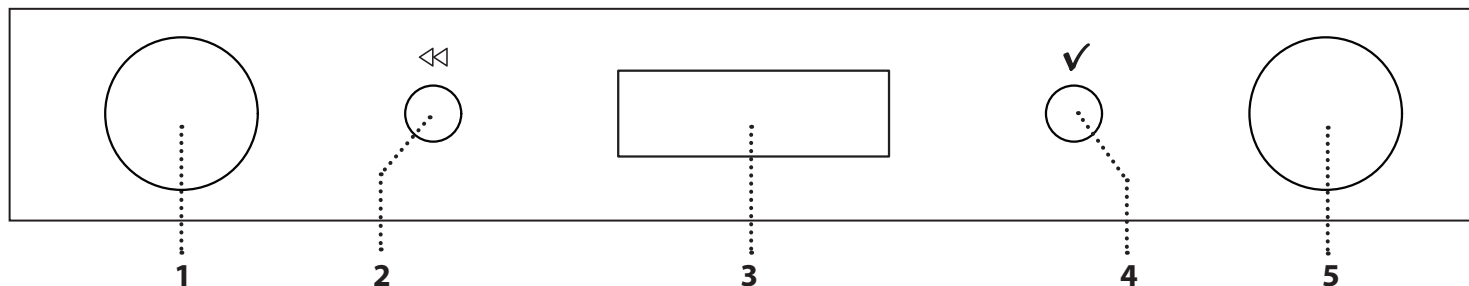
**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.**

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Roostergeleiders  
(het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement / grill
6. Lamp
7. Identificatieplaatje  
(niet verwijderen)
8. Onderste verwarmingselement  
(niet zichtbaar)

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



### 1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Draai naar stand "0" om de oven uit te schakelen.

### 2. TERUG

Om terug te keren naar het vorige scherm.

Om instellingen te wijzigen tijdens de bereiding.

### 3. DISPLAY

### 4. BEVESTIGEN

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

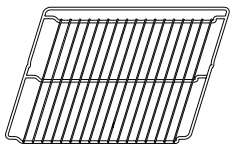
### 5. INSTELKNOP

Om door de menu's te bladeren en instellingen aan te brengen of te veranderen.

Let op: De knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

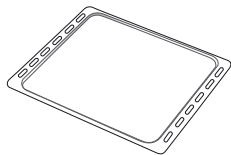
# ACCESSOIRES

## ROOSTER



Te gebruiken voor het bereiden van gerechten of als opzetrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei

## BAKPLAAT



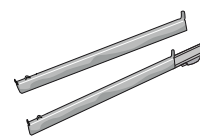
Te gebruik voor het bereiden van brood- en deegproducten, maar ook voor gebraad, vis 'en papillotte' etc.

## OPVANGBAK \*



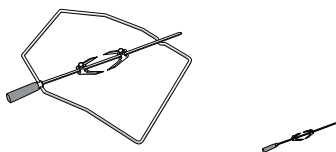
Te gebruiken als ovenschaal voor het bereiden van vlees, vis, groenten, focaccia etc. of als opvangbak onder het rooster om kooksappen op te vangen.

## ROOSTERGELEIDERS \*



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

## SPIT \*



Om grote stukken vlees en gevogelte gelijkmatig te roosteren.

\* Alleen beschikbaar op bepaalde modellen

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Andere accessoires zijn apart verkrijgbaar bij de klantenservice.

## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

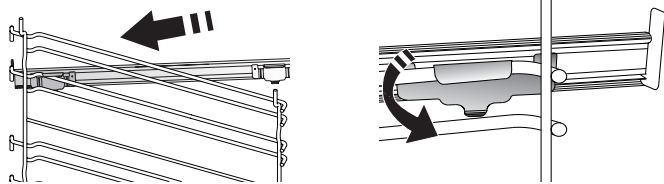
## DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de roostergeleiders te verwijderen, tilt u de geleiders omhoog en trekt u voorzichtig het onderste deel uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

## DE SCHUIFRAILS PLAATSEN (INDIEN AANWEZIG)

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

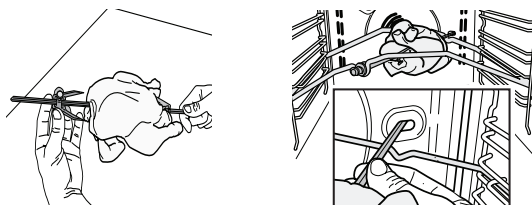
Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden geplaatst. gemonteerd.

## GEBRUIK VAN HET SPIT (INDIEN AANWEZIG)

Duw de spies door het midden van het vlees (gebonden met touw als het gevogelte is) en schuif het vlees op de spies totdat het stevig aan de vork is geprikt. Duw de tweede vork op de spies en schuif hem erop totdat hij het vlees stevig op zijn plaats houdt. Draai de bevestigingsschroef vast om de vork op zijn plaats vast te zetten. Steek het uiteinde in de uitsparing in de ovenruimte laat het afgeronde deel op de bijbehorende steun rusten.



Let op: om kooksappen op te vangen, plaatst u de opvangbak onder het draaispit voegt u 500 ml water toe. Pak het draaispit alleen beet met de plastic handgreep (die vóór de bereiding moet worden verwijderd) om te voorkomen dat u zich brandt als het draaispit heet is.

Het gebruik van dit accessoire is alleen toegestaan in combinatie met de Turbogrill-functie.

## FUNCTIES

### **UIT**

Om de oven uit te schakelen.

### **LAMP**

Om het ovenlampje in/uit te schakelen.

### **SPECIALE FUNCTIES**

#### • **ONTDOOIEN**

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats gerechten op de middelste steunhoogte. Laat de gerechten in de verpakking zitten om te voorkomen dat ze aan de buitenkant uitdrogen.

#### • **WARMHOUDEN**

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

#### • **RIJZEN**

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

### **CONVENTIONEEL**

Voor het bereiden van alle typen gerechten op één steunhoogte. Gebruik het 3e niveau. Voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en taarten met vloeibare vulling gebruikt u het 1e of 2e niveau. Verwarm de oven voor voordat u de gerechten erin plaatst.

### **TURBO HETE LUCHT**

Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling (zoet of hartig) op één steunhoogte. Deze functie kan ook worden gebruikt voor bereiding op twee steunhoogten. Verander de positie van de gerechten om het voedsel gelijkmatiger te bereiden. Gebruik de 3e steunhoogte om op één steunhoogte te bereiden en de 1e en 4e om op twee steunhoogten te bereiden. Verwarm de oven vóór de bereiding.

#### • **TURBO HETE LUCHT DELICAAT**

Voor het bereiden van vlees, gevulde taarten (cheesecake, strudel, vruchtentaart) en gevulde groenten op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van onderbroken, delicate ventilatorondersteuning, waardoor de gerechten niet teveel uitdrogen.

### **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 opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de opvangbak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

#### • **TURBO GRILL**

Voor het braden van grote stukken vlees (poten, rosbief, kip). U kunt het beste de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe. Het draaispit (indien aanwezig) kan worden gebruikt met deze functie.

### **MAXI COOKING**

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik steunhoogte 1 of 2, afhankelijk van de grootte van het stuk vlees. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

### **INSTELLINGEN**

Voor het aanpassen van de oveninstellingen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn en gaat de verlichting na 1 minuut uit om energie te besparen. Het display gaat automatisch weer aan wanneer een van de knoppen wordt ingedrukt.

### **BROOD / PIZZA**

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood en pizza. Deze functie heeft twee programma's waarvan de instellingen van te voren zijn vastgesteld. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) in te stellen. De oven zorgt vervolgens automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte, nadat u de oven hebt voorverwarmd.

### **AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO**

Voor het verwijderen van kookspatten op een zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee cycli voor zelfreinigen: Een complete cyclus (PYRO) en een kortere cyclus (ECO). We raden aan om de kortere cyclus regelmatig te gebruiken en de complete cyclus alleen als de oven erg vuil is.

### **SNEL VOORVERWARMEN**

Om de oven snel voor te verwarmen

# EERSTE GEBRUIK

## 1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "ENGLISH" zal op het display verschijnen.



Draai aan de instelknop om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op ✓ om uw keuze te bevestigen.

Let op: De taal kan daarna veranderd worden in het menu "Instellingen".

## 2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd worden ingesteld: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Draai de instelknop om het juiste uur in te stellen en druk op ✓ : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.

# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Draai aan de selectieknop om de oven in te schakelen en de gewenste functie op het display te tonen: Op het display verschijnt het pictogram voor de functie en de basisinstellingen.

Om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) aan de instelknop draaien totdat het gewenste item wordt weergegeven.



Druk op ✓ om uw keuze te bevestigen: Het display toont de basisinstellingen.

## 2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

### TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU



Wijzig de waarde met de instelknop zodra de waarde op het display knippert. Druk vervolgens op ✓ om te bevestigen en ga door met het wijzigen van de volgende instellingen (indien aanwezig).

Let op: Zodra de functie is ingeschakeld kan de temperatuur met behulp van de instelknop worden gewijzigd.



Draai de instelknop om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

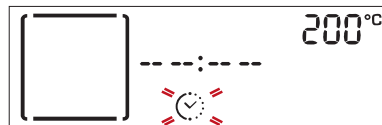
## 4. DE OVEN VERWARMEN

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 alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

## DUUR



Als het pictogram ☺ op het display knippert, gebruik dan de instelknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen. Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op ✓ ter bevestiging en om de functie te starten.

In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren.

Let op: U kunt de ingestelde bereidingstijd tijdens het bereiden aanpassen door op ⏪ te drukken: gebruik de instelknop om te wijzigen en druk op ✓ om te bevestigen.

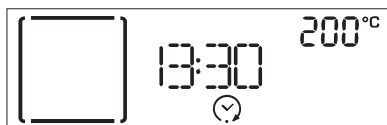
## EINDTIJD VAN DE BEREIDING INSTELLEN

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de huidige eindtijd die is ingesteld weergegeven en het pictogram ☺ knippert.



Draai de instelknop om de gewenste eindtijd in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen en de functie te starten. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur:

De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld. Tijdens het wachten kunt u de geprogrammeerde eindtijd wijzigen met de instelknop of op <math>\leftarrow</math> drukken om de instellingen te wijzigen.

### 3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Nadat u de gewenste instellingen heeft toegepast, drukt u op  $\checkmark$  om de eindtijd te bevestigen en de functie te activeren.

Let op: Zodra de bereiding is gestart zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.



U kunt de selectieknop naar 0 draaien om de geactiveerde functie op elk gewenst moment te pauzeren.

### 4. VOORVERWARMEN

Voor sommige functies moet de oven worden voorverwarmd: Zodra de functie is gestart, geeft het display aan dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.

Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft:



Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start de bereiding.

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. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van de instelknop worden gewijzigd.

### 5. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Druk op  $\checkmark$  om de bereiding handmatig voort te zetten

(zonder geprogrammeerde bereidingstijd) of draai de instelknop om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe tijdsduur in te stellen. In beide gevallen blijven de temperatuur of het grillniveau ongewijzigd.

### BRUIN KORSTJE GEVEN

Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.

Als deze mogelijkheid op het display wordt aangegeven, druk dan op  $\checkmark$  om vijf minuten bruinen te starten.



Zodra de bruiningsfunctie is ingeschakeld, kunt u de duur wijzigen met de instelknop. U kunt de functie ook op elk moment stoppen door de selectieknop naar een andere functie te draaien of door de knop naar 0 te draaien om de oven uit te schakelen.

### .KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren ervoor zorgen dat de oven uitgeschakeld is en aan de instelknop draaien: Het  $\odot$  symbool knippert op de display.



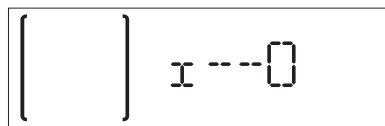
Draai de instelknop om de gewenste tijdsduur in te stellen en druk op  $\checkmark$  om de kookwekker te activeren. U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.



Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in. Gebruik de instelknop om de ingestelde tijd op de kookwekker te wijzigen; druk op  $\leftarrow$  om de kookwekker op elk moment uit te schakelen.

### . TOETSENVERGREDELING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u  $\checkmark$  en  $\leftarrow$  tegelijkertijd ingedrukt gedurende ten minste vijf seconden.



Doe dit opnieuw om het toetsenbord te ontgrendelen.

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereiden worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven op elk moment worden uitgeschakeld door de keuzeknop op 0 te draaien.

## . AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

**Raak de oven niet aan tijdens de Pyrolysecyclus.  
Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven  
tijdens en na het uitvoeren van de Pyrolysecyclus  
(totdat de ruimte klaar is met luchten).**

Verwijder alle accessoires, ook de roostergeleiders, uit de oven voordat u de functie inschakelt. Als de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd, moeten alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor een optimale reiniging verwijdert u overtollige resten in de ovenruimte en reinigt u het glas aan de binnenkant van de deur voordat u de Pyro-functie gebruikt. Het is raadzaam om de Pyro-functie alleen te gebruiken als het apparaat erg vuil is of stinkt tijdens het bereiden. Draai de selectieknop om de automatische reinigingsfunctie te selecteren.



U kunt kiezen tussen twee cycli voor zelfreinigen: een volledige cyclus en een snelle cyclus (ECO).




































































Draai de instelknop om de gewenste cyclus te selecteren en druk op ✓ om te bevestigen. De deur wordt automatisch vergrendeld en de oven begint met de zelfreinigingscyclus. Er verschijnt een waarschuwing op het display, evenals een timer die de status van de cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid, blijft de deur vergrendeld totdat de temperatuur in de oven op een veilig niveau is teruggekeerd.

Het display toont dan de huidige tijd.

Let op: de eindtijd voor de automatische reiniging kan ook handmatig worden ingesteld.

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
Gerezen taarts/biscuitgebak		Ja	160 - 180	30 - 90	2 / 3 	
		Ja	160 - 180	30 - 90 *	4 	1 
Gevulde taart (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 	
	DELICAAAT	Ja	160 - 200	35 - 90 *	4 	1 
Koekjes		Ja	170 - 180	15 - 45	3 	
		Ja	160 - 170	20 - 45 *	4 	1 
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	3 	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	4 	1 
Meringues		Ja	90	110 - 150	3 	
		Ja	90	130 - 150 *	4 	1 
Pizza / brood / focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2 	
		Ja	190 - 250	25 - 50 *	4 	1 
Brood		Ja	180 - 220	30 - 50	2 	
Pizza		Ja	220 - 250	15 - 30	2 	
Diepvriespizza's		Ja	250	10 - 15	3 	
		Ja	250	10 - 20 *	4 	1 
Hartige taart (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	40 - 55	3 	
		Ja	180 - 190	40 - 55 *	4 	1 
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3 	
		Ja	180 - 190	15 - 40 *	4 	1 
Lasagne / pasta uit de oven / ovenshotels / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3 	
Lamsvlees / Kalfsvlees / Varkensvlees 1 kg		Ja	180 - 190	80 - 120	2 	
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 220	50 - 100	3 	
Kalkoen / Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2 	
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3 	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	170 - 190	30 - 60	2 	
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5 	
Visfilet/moten vis		-	2 (mid.)	20 - 30 **	4 	3 

FUNCTIES

  
Conventioneel

  
Turbo hete lucht

  
Grill


  
TurboGrill

  
Brood / Pizza


 DELICAAAT  
Turbo hete lucht  
delicaat

ACCESSOIRES

  
Rooster

  
Ovenschaal of taartvorm  
op rooster

  
Opvangbak/bakplaat  
of ovenschaal op rooster

  
Opvangbak/bakplaat

  
Opvangbak met  
500 ml water

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		-	2-3 (mid. - hoog)	15 - 30 **	5	4
Gegrilde kip 1-1,3 kg		-	2 (mid.)	55 - 70 ***	2	1
			3 (hoog)	60 - 80	2	1
Rosbief rood		-	2 (mid.)	35 - 50 ***	3	
Lamsbout / schenkel		-	2 (mid.)	60 - 90 ***	3	
Geb. aardappelen		-	2 (mid.)	35 - 55 ***	3	
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3	
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 ****	4	1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 ****	4	1
Vis en groente		Ja	180	30 - 50 ****	4	1

\* Verander halverwege de bereidingstijd van niveau.

\*\* Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

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

\*\*\*\* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

## UITGETESTE RECEPTEN

Samengesteld voor de certificeringsinstanties volgens de norm IEC 60350-1

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES *	
Shortbread		Ja	150	30 - 40	3	
		Ja	150	25 - 40	3	
		Ja	150	25 - 35 **	4	1
Kleine taartjes		Ja	170	20 - 30	3	
		Ja	160	20 - 30	3	
		Ja	160	25 - 35 **	4	1
Vetvrij biscuitgebak		Ja	170	30 - 40	2	
		Ja	160	30 - 40	2	
		-	160	35 - 45 **	4	1
Toast		-	3 (hoog)	4 - 6	5	
Hamburgers		-	3 (hoog)	18 - 30 ***	5	4

\* De accessoires die niet bij deze oven worden geleverd, zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice.

\*\* Verander halverwege de bereidingstijd van niveau.

\*\*\* Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

Energie-efficiëntieklasse (conform de norm IEC 60350-1): raadpleeg de specifieke tabel om de test uit te voeren.

FUNCTIES						
ACCESSOIRES						



## REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreiniger.

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

Draag beschermende handschoenen. De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

### 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

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen. Reinig de oven bij voorkeur als hij nog warm is om afzettingen of vlekken door voedselresten te verwijderen. Laat de oven helemaal afkoelen om condensatie door het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte te verwijderen. Droog de oven na het afkoelen af met een doek of spons.

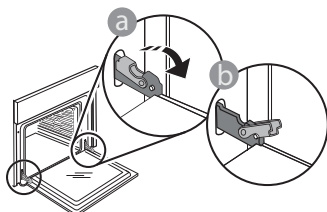
- Reinig het glas in de deur met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

### ACCESSOIRES

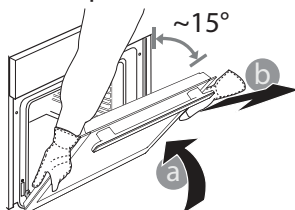
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

### 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.

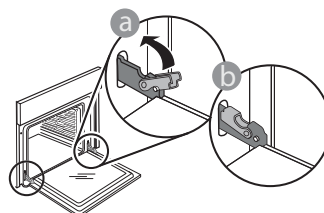


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Pak de deur stevig beet met beide handen, pak de deur niet bij de handgreep vast. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

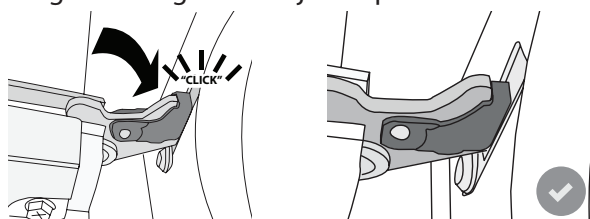


3. **Plaats de deur terug** door deze richting de oven te bewegen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met hun zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

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.



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie 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: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik uitsluitend halogenenlampen 20-40W/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 (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

- Als u halogenenlampen gebruikt, mag u ze niet met uw blote handen hanteren, aangezien uw vingerafdrukken schade kunnen veroorzaken. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

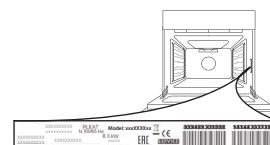
## PROBLEMEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling 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.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Storing van de oven.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De deur is geblokkeerd.	Reinigingscyclus bezig.	Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u hier:

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



Whirlpool



400011269012