



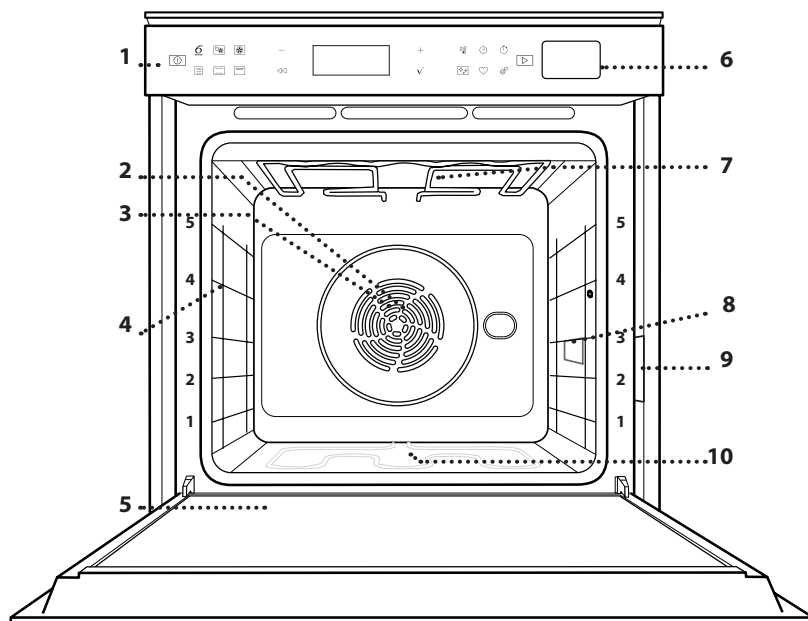
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



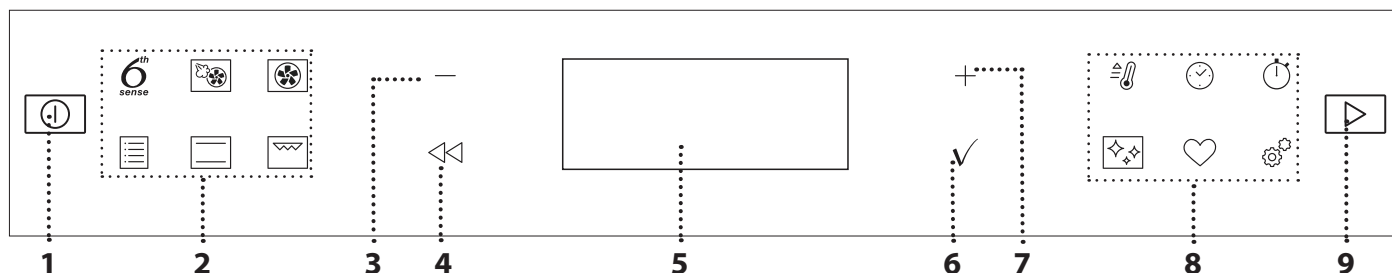
**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.**

## PRODUCTBESCHRIJVING



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

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



### 1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

### 2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

### 3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

### 4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

### 5. DISPLAY

Om een functie meteen te starten.

### 6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

### 7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

### 8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

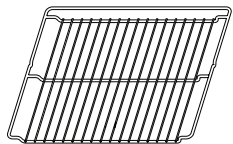
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

### 9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

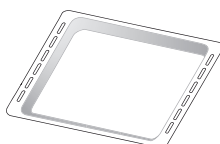
## ACCESSOIRES

### ROOSTER



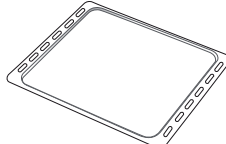
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

### OPVANGBAK



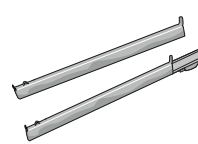
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjus op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

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

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

### 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 GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

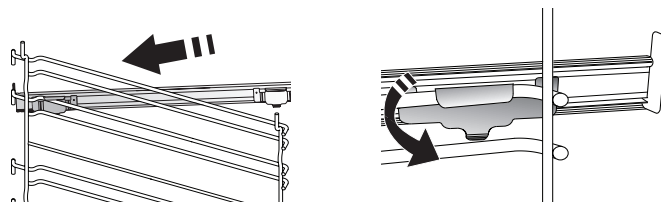
- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif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

### DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN

(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. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



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

## FUNCTIES

6<sup>th</sup>  
sense

### 6<sup>th</sup> SENSE

Deze zorgen voor het volautomatisch bereiden van alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza).

Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.



### TURBOHETELUCHT + STOOM

Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om een HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, MEDIUM voor vlees en LAAG voor brood en desserts.



### TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



### TRADITIONELE FUNCTIES

#### • HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

#### • COOK 4-FUNCTIES

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, taartjes, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

#### • TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd 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.

#### • BAK BEVROREN

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

#### • SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES

##### » MAXI COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). 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.

##### » 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.

##### » ONTDOOIEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

##### » WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

##### » ECO TURBO HETELUCHT

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.



### CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



### GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.



### SNEL VOORVERW.

Om de oven snel voor te verwarmen.



### KOOKWEKKERS

Om de tijdwaarden van de functie te bewerken.



### KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



### REINIGEN

#### • AUTOMATISCHE PYROLYSEREINIGING VAN DE OVEN

Voor het verwijderen van vetspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (Pyrolyse) en een kortere cyclus (Pyrolyse Eco). Het is raadzaam om de snellere cyclus op regelmatige tijdstippen te gebruiken en de volledige cyclus alleen als de oven erg vuil is.

#### • LEGEN

Om de boiler automatisch af te pompen en te voorkomen dat er water in blijft wanneer het apparaat niet in gebruik is gedurende een welbepaalde periode.

## • ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen in de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken. Als u dat niet doet, verschijnt er een bericht op het display om u er aan te herinneren dat de oven gereinigd moet worden.



## INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld

wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt.

Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit". Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.



## FAVORIET

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.

# EERSTE GEBRUIK

## 1. DE TAAL SELECTEREN

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



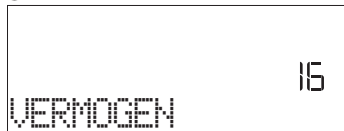
Druk op + of — om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt.

## 2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

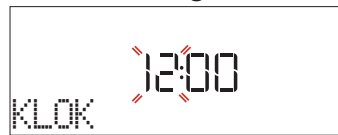
De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13) verlagen.



Druk op + of — om 16 "Hoog" of 13 "Laag" te selecteren en druk op ✓ om te bevestigen.

## 3. DE TIJD REGELEN

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



Druk op + of — om het huidige uur in te stellen en druk op ✓ : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.

Druk op + of — 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. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt.

## 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. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Convectiebakken").

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

# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt: Om een trefwoord te selecteren op een menu (op het display staat het eerste beschikbare trefwoord) drukt u op + of — om de gewenste te selecteren, druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

## 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. Door te drukken op << kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.



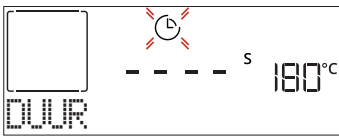
**TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU**

Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of – om het te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).

Met de functie "Turbohetelucht + Stoom" kunt u de hoeveelheid stoom kiezen uit de volgende waarden: 1 (laag), 2 (medium), 3 (hoog).

Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur/grillniveau wijzigen met + of –.

**DUUR**

Wanneer het ⌚ symbool knippert op het display, druk op + of – om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op ✓ om te bevestigen. Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op ✓ of ▶ om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op ⌚ te drukken: druk op + of – om het te wijzigen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

**EINDTIJD (UITSTEL VAN START)**

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 eindtijd weergegeven terwijl het ⌚ pictogram knippert.



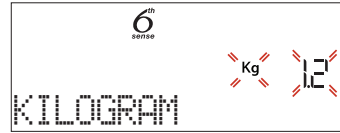
Druk op + of – om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op ✓ om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur 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 de wachttijd kunt u op + of – drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op ⏪ drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op ⌚ drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

**.6<sup>th</sup> SENSE**

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

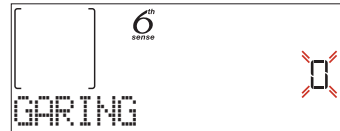
Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

**GEWICHT / HOOGTE / PIZZA (LAGEN IN RONDE BAKPLAAT)**

Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; druk op + of – om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

**GARING / BRUINEN**

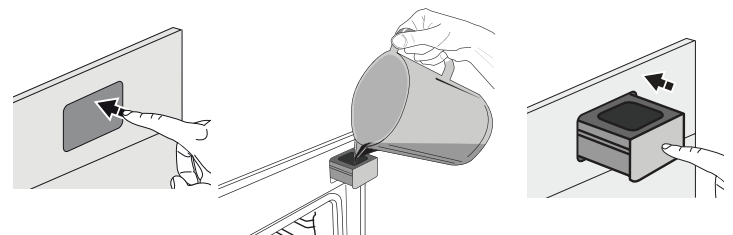
Bij sommige 6th Sense-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.



Druk, als dit gevraagd wordt, op + of – om het gewenste niveau te selecteren tussen rood (-1) en doorbakken (+1). Druk op ✓ of ▶ om te bevestigen en de functie te starten. Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige 6th Sense-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (1) afstellen.

**.BEREIDEN MET STOOM**

Als u "Turbohetelucht + Stoom" selecteert, of een van de vele recepten bestemd voor 6<sup>th</sup> Sense, kunt u elk type voedsel met stoom bereiden. Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten. Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de deur gesloten blijven. Om bereidingen met stoom uit te voeren moet de tank in de oven gevuld worden met de lade in het bedieningspaneel. Als dit op het display gevraagd wordt met de aanduidingen "VOEG WATER TOE" of "VUL LADE", open de lade door er even op te drukken. Giet er langzaam drinkwater in tot het display "VOLLE TANK" weergeeft. De maximumcapaciteit van de tank is ongeveer 1,5 liter. Sluit de lade door deze voorzichtig naar het paneel te duwen totdat deze volledig is gesloten. De lade moet altijd gesloten blijven, behalve tijdens het vullen met water.



Het is alleen nodig om water toe te voegen wanneer de tank niet genoeg water bevat om de bereiding te voltooien. Vul de tank niet wanneer de oven uitstaat of tot wanneer het display het vraagt.

### 3. START DE FUNCTIE

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op  drukken om de functie te starten. Als u tijdens de uitstelfase op  drukt, vraagt de oven of u deze fase wilt overslaan en de functie onmiddellijk wilt inschakelen.

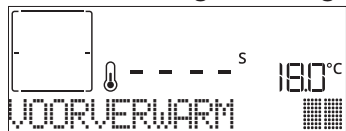
Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. Druk op  om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

### 4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de melding "VOEG VOEDSEL TOE".

Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door  of  in te drukken.

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. 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  of  worden gewijzigd.

### 5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL OMDRAAIEN OF CONTROLLEREN

Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding verder uit te voeren sluit u de deur.

Bij sommige 6th Sense-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding.



Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de actie uit die op de

display staat en sluit de deur, druk vervolgens op  om de bereiding verder uit te voeren. Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

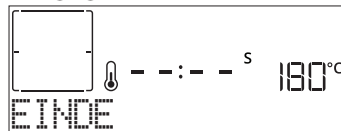


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op  of  om de bereiding te voltooien.

Let op: Druk op  om deze acties over te slaan. In het andere geval, als er geen actie wordt uitgevoerd, voert de oven na een bepaalde tijd de bereiding verder uit.

### 6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



Druk op  om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op  om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

### BRUINEN

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.



Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op  om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten. Stop de functie wanneer u dat wilt door te drukken op  om de oven uit te schakelen.

### . FAVORIET

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op .

Zodra u op  heeft gedrukt, drukt u op  of  om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op  om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip

op te roepen, druk op : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op + of – om de functie te selecteren, bevestig door op te drukken, en druk daarna op om te activeren.

## • REINIGING

### • 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).**

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor de beste reiniging verwijdt u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken. Het is raadzaam de Pyrolyse-functie alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft. Druk op om "Pyro" op het display weer te geven.

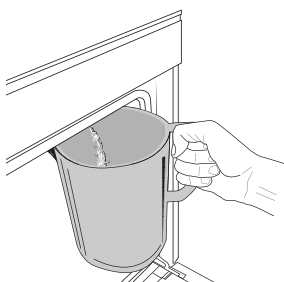


Druk op + of – om de gewenste cyclus te selecteren, druk vervolgens op om te bevestigen. Druk na de selectie van een cyclus, indien gewenst, op + of – om de eindtijd in te stellen (uitstel van start), druk vervolgens op om te bevestigen. Reinig de deur en verwijder alle accessoires zoals gevraagd wordt, sluit vervolgens de deur en druk op wanneer u klaar is: de oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft. Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

Let op: De pyrolytische cyclus kan ook worden geactiveerd als de tank gevuld is met water.

## • AFVOEREN

Met de afvoerfunctie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de tank achterblijft. Voor een optimaal gebruik van het apparaat is het raadzaam om de oven altijd af te voeren bij gebruik met een stoomcyclus.



Zodra u de functie "Afvoeren" geselecteerd hebt, drukt u op en volgt u de aangegeven acties: Open de deur en plaats een grote kan onder het afvoertuitje rechts op de bodem van het paneel. Houd de kan na de start van het afvoeren in de juiste stand tot het helemaal

uitgevoerd is. De gemiddelde duur voor het afvoeren bij volledige belasting is ongeveer drie minuten.

Indien nodig is het mogelijk om het afvoerproces te onderbreken door op de BACK- of STOP-knop te drukken (bijvoorbeeld in het geval dat de kan al vol water zit in het midden van het afvoerproces).

De kan moet tenminste 2 liter kunnen bevatten.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS HEET - EVEN GEDULD AUB".

## • ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de tank en het stoomcircuit in optimale conditie worden gehouden.

Het bericht <GELIEVE TE ONTKALKEN> wordt op het display weergegeven om u eraan te herinneren deze handeling regelmatig uit te voeren.

De behoefte voor ontkalking wordt bepaald door het aantal uitgevoerde stoomkookcycli of werkuren van de stoomketel sinds de laatste ontkalkingscyclus (zie onderstaande tabel).

| DE MELDING "GELIEVE TE ONTKALKEN" VERSCHIJNT NA | WAT TE DOEN                                                                                            |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 cycli stoomkoken<br>22 uren stoomkoken       | Ontkalken is aanbevolen                                                                                |
| 20 cycli stoomkoken<br>30 uren stoomkoken       | Het is niet mogelijk om een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus wordt uitgevoerd |

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van de tank en het interne stoomcircuit wenst.

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 180 minuten. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display.

Let op: De functie kan worden gepauzeerd, maar als deze op eender welk moment geannuleerd wordt, moet de gehele ontkalkingscyclus vanaf het begin worden herhaald.

### » FASE 1: AFVOEREN (tot 3 min.)

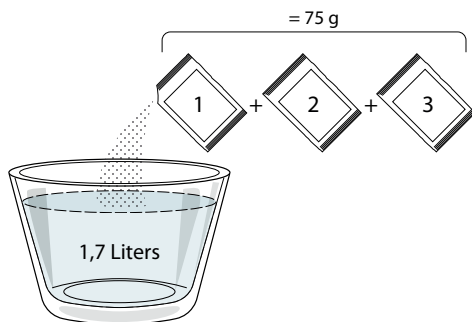
Als het display <PLAATS EEN HOUDER ONDER HET MONDSTUK> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS HEET - EVEN GEDULD AUB".

De kan moet groot genoeg zijn om 2 liter te bevatten.

## » FASE 2: ONTKALKEN (~120 min.)

Wanneer de display <1.7 L OPLOSSING TOEVOEGEN> toont, giet dan de ontkalkingsoplossing in de lade. We raden aan om de ontkalkingsoplossing te bereiden door 3 zakjes (overeenkomend met 75g) van de specifieke Oven WPRO-ontkalker toe te voegen in 1,7 liter drinkwater aan omgevingstemperatuur.



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op om het dementeringsproces te starten. Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

## » FASE 3: AFVOEREN (tot 3 min.)

Als het display <PLAATS EEN HOUDER ONDER HET MONDSTUK> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

## » FASE 4: SPOELEN (~20 min.)

Om de tank en het stoomcircuit te reinigen voert u de spoelcyclus uit.

Als het display <VOEG WATER TOE OM TE SPOELEN> weergeeft, giet dan drinkwater in de lade, totdat het display "TANK VOL" weergeeft, en druk vervolgens op om de eerste spoeling te starten.

## » FASE 5: AFVOEREN (tot 3 min.)

## » FASE 6: SPOELEN (~20 MIN.)

## » FASE 7: AFVOEREN (tot 3 min.)

## » FASE 8: SPOELEN (~20 MIN.)

## » FASE 9: AFVOEREN (tot 3 min.)

Druk na de laatste afvoerbewerking op OK om het ontkalken te voltooien.

Als de ontkalkingsprocedure is voltooid, kunt u alle stoomfuncties gebruiken.

\*WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.

## . KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op + of - : Het symbool knippert op het display.

Druk op + of - om de gewenste duur in te stellen en druk dan op om de kookwekker in te schakelen.



U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Druk op + of - om de tijd ingesteld op de kookwekker te veranderen.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

Druk op om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.

Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Let op: Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherf op te vragen drukt u op om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

## . VERGRENDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door in te drukken.



| CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN |                                                                                                              |                                                                                                          | AANBEVOLEN HOEVEELHEID | OMDRAAIEN<br>(van bereidingstijd) | NIVEAU EN<br>ACCESSOIRES                                                                                                                                                    |  |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| LASAGNE                    | -                                                                                                            |                                                                                                          | 0,5 - 3 kg             | -                                 |  2                                                                                       |  |
| VLEES                      | Gebraden rundvlees                                                                                           | Braadstuk (gaarheid 0)  | 0,6 - 2 kg             | -                                 |  3                                                                                       |  |
|                            |                                                                                                              | Hamburgers (gaarheid 0)                                                                                  | 1,5 - 3 cm             | 3/5                               |  5  4 |  |
|                            | Varken gebraden                                                                                              | Braadstuk               | 0,6 - 2,5 kg           | -                                 |  3                                                                                       |  |
|                            |                                                                                                              | Worsten                                                                                                  | 1,5 - 4 cm             | 2/3                               |  5  4 |  |
|                            | Kip gebraden                                                                                                 | Heel                    | 0,6 - 3 kg             | -                                 |  2                                                                                       |  |
|                            |                                                                                                              | Filet & borst                                                                                            | 1 - 5 cm               | 2/3                               |  5  4 |  |
|                            | Kebab                                                                                                        |                                                                                                          | een rooster            | 1/2                               |  5  4 |  |
| VIS                        | Filets                                                                                                       |                                                                                                          | 0,5 - 3 (cm)           | -                                 |  3  2 |  |
|                            | Filets bevroren                                                                                              |                                                                                                          | 0,5 - 3 (cm)           | -                                 |  3  2 |  |
| GROENTEN                   | Groenten geroosterd                                                                                          | Aardappelen                                                                                              | 0,5 - 1,5 kg           | -                                 |  3                                                                                       |  |
|                            |                                                                                                              | Groenten gevuld                                                                                          | 0,1 - 0,5 kg/stuk      | -                                 |  3                                                                                       |  |
|                            |                                                                                                              | Groenten geroosterd                                                                                      | 0,5 - 1,5 kg           | -                                 |  3                                                                                       |  |
|                            | Groenten gegratineerd                                                                                        | Aardappelen                                                                                              | één schaal             | -                                 |  3                                                                                       |  |
|                            |                                                                                                              | Tomaten                                                                                                  | één schaal             | -                                 |  3                                                                                       |  |
|                            |                                                                                                              | Paprika                                                                                                  | één schaal             | -                                 |  3                                                                                       |  |
|                            |                                                                                                              | Broccoli                                                                                                 | één schaal             | -                                 |  3                                                                                       |  |
|                            |                                                                                                              | Bloemkool                                                                                                | één schaal             | -                                 |  3                                                                                      |  |
|                            |                                                                                                              | Andere                                                                                                   | één schaal             | -                                 |  3                                                                                     |  |
|                            |                                                                                                              |                                                                                                          |                        |                                   |                                                                                                                                                                             |  |
| TAART & GEBAK              | Rijzende taarten in bakblik                                                                                  | Luchtige cake                                                                                            | 0,5 - 1,2 kg           | -                                 |  3                                                                                     |  |
|                            | Gebak & gevulde hartige taarten                                                                              | Koekjes                                                                                                  | 0,2 - 0,6 kg           | -                                 |  3                                                                                     |  |
|                            |                                                                                                              | Soezen                                                                                                   | één schaal             | -                                 |  3                                                                                     |  |
|                            |                                                                                                              | Taart                                                                                                    | 0,4 - 1,6 kg           | -                                 |  3                                                                                     |  |
|                            |                                                                                                              | Strudel                                                                                                  | 0,4 - 1,6 kg           | -                                 |  3                                                                                     |  |
|                            |                                                                                                              | Gevulde vruchtentaart                                                                                    | 0,5 - 2 kg             | -                                 |  3                                                                                     |  |
| HARTIGE TAART              | -                                                                                                            |                                                                                                          | 0,8 - 1,2 kg           | -                                 |  2                                                                                     |  |
| BROOD                      | Broodjes                  |                                                                                                          | 60 - 150 g per stuk    | -                                 |  3                                                                                     |  |
|                            | Sandwichbrood in bakblik  |                                                                                                          | 400 - 600 g per stuk   | -                                 |  2                                                                                     |  |
|                            | Groot brood               |                                                                                                          | 0,5 - 2,0 kg           | -                                 |  2                                                                                     |  |
|                            | Baguettes                 |                                                                                                          | 200 - 300 g per stuk   | -                                 |  3                                                                                     |  |
| PIZZA                      | Dun                                                                                                          |                                                                                                          | rond - bakplaat        | -                                 |  2                                                                                     |  |
|                            | Dik                                                                                                          |                                                                                                          | rond - bakplaat        | -                                 |  2                                                                                     |  |
|                            | Bevroren                                                                                                     |                                                                                                          | 1 - 4 lagen            | -                                 |  2                                                                                     |  |

ACCESSOIRES



Rooster

Ovenschaal of taartvorm  
op het roosterOpvangbak /  
Bakplaat of ovenschaal op  
rooster

Druipplaat / Ovenschaal

Opvangbak met  
500 ml water





# TURBOHETELUCHT + STOOM BEREIDINGSTABEL

| RECEPT                                             | STOOMNIVEAU | VOORVERWARMEN | TEMPERATUUR (°C) | DUUR (MIN.) | ROOSTER EN ACCESSOIRES                                                                |
|----------------------------------------------------|-------------|---------------|------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Shortbread / Koekjes                               | LAAG        | Ja            | 140 - 150        | 35 - 55     |    |
| Klein gebak / Muffin                               | LAAG        | Ja            | 160 - 170        | 30 - 40     |    |
| Luchtig gebak                                      | LAAG        | Ja            | 170 - 180        | 40 - 60     |    |
| Luchtige cake                                      | LAAG        | Ja            | 160 - 170        | 30 - 40     |    |
| Focaccia                                           | LAAG        | Ja            | 200 - 220        | 20 - 40     |    |
| Heel brood                                         | LAAG        | Ja            | 170 - 180        | 70 - 100    |    |
| Broodjes                                           | LAAG        | Ja            | 200 - 220        | 30 - 50     |    |
| Baguette                                           | LAAG        | Ja            | 200 - 220        | 30 - 50     |    |
| Gebakken aardappeltjes                             | GEMIDDELD   | Ja            | 200 - 220        | 50 - 70     |    |
| Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg         | GEMIDDELD   | Ja            | 180 - 200        | 60 - 100    |    |
| Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)    | GEMIDDELD   | Ja            | 160 - 180        | 60 - 80     |    |
| Rosbief rosé 1 kg                                  | GEMIDDELD   | Ja            | 200 - 220        | 40 - 50     |    |
| Rosbief rosé 2 kg                                  | GEMIDDELD   | Ja            | 200              | 55 - 65     |    |
| Lamsbout                                           | GEMIDDELD   | Ja            | 180 - 200        | 65 - 75     |   |
| Gestoofde varkensschenkel                          | GEMIDDELD   | Ja            | 160 - 180        | 85 - 100    |  |
| Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg                  | GEMIDDELD   | Ja            | 200 - 220        | 50 - 70     |  |
| Kip / parelhoen / eend (stukken)                   | GEMIDDELD   | Ja            | 200 - 220        | 55 - 65     |  |
| Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines) | GEMIDDELD   | Ja            | 180 - 200        | 25 - 40     |  |
| Visfilet                                           | HOOG        | Ja            | 180 - 200        | 15 - 30     |  |

ACCESSOIRES



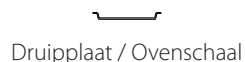
Rooster



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster



Druipplaat / Ovenschaal



Opvangbak met 500 ml water

# BEREIDINGSTABEL

| RECEPT                                              | FUNCTIE                                                                             | VOORVERWARMEN | TEMPERATUUR (°C) | DUUR (MIN.) | ROOSTER EN ACCESSOIRES                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taarten / Luchtige cake                             |    | Ja            | 170              | 30 - 50     | 2                                                                                                                                                                                    |
|                                                     |    | Ja            | 160              | 30 - 50     | 2                                                                                                                                                                                    |
|                                                     |    | Ja            | 160              | 30 - 50     | 4  1                                                                                              |
| Gevulde taarten<br>(kaastaart, strudel, appeltaart) |    | Ja            | 160 - 200        | 30 - 85     | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                     |    | Ja            | 160 - 200        | 35 - 90     | 4  1                                                                                              |
| Koekjes / Shortbread                                |    | Ja            | 150              | 20 - 40     | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                     |    | Ja            | 140              | 30 - 50     | 4                                                                                                                                                                                    |
|                                                     |    | Ja            | 140              | 30 - 50     | 4  1                                                                                              |
|                                                     |    | Ja            | 135              | 40 - 60     | 5  3  1        |
| Kleine taartjes / Muffins                           |    | Ja            | 170              | 20 - 40     | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                     |    | Ja            | 150              | 30 - 50     | 4                                                                                                                                                                                    |
|                                                     |    | Ja            | 150              | 30 - 50     | 4  1                                                                                              |
|                                                     |    | Ja            | 150              | 40 - 60     | 5  3  1        |
| Soesjes                                             |   | Ja            | 180 - 200        | 30 - 40     | 3                                                                                                                                                                                   |
|                                                     |  | Ja            | 180 - 190        | 35 - 45     | 4  1                                                                                          |
|                                                     |  | Ja            | 180 - 190        | 35 - 45 *   | 5  3  1  |
| Meringues                                           |  | Ja            | 90               | 110 - 150   | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                     |  | Ja            | 90               | 130 - 150   | 4  1                                                                                          |
|                                                     |  | Ja            | 90               | 140 - 160 * | 5  3  1  |
| Pizza / Brood / Focaccia                            |  | Ja            | 190 - 250        | 15 - 50     | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                     |  | Ja            | 190 - 230        | 20 - 50     | 4  1                                                                                          |
| Pizza (Dun, dik, focaccia)                          |  | Ja            | 220 - 240        | 25 - 50 *   | 5  3  1  |
| Diepvriespizza                                      |  | Ja            | 250              | 10 - 15     | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                     |  | Ja            | 250              | 10 - 20     | 4  1                                                                                          |
|                                                     |  | Ja            | 220 - 240        | 15 - 30     | 5  3  1  |
| Hartige taarten<br>(groentetaart, quiche)           |  | Ja            | 180 - 190        | 45 - 55     | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                     |  | Ja            | 180 - 190        | 45 - 60     | 4  1                                                                                          |
|                                                     |  | Ja            | 180 - 190        | 45 - 70 *   | 5  3  1  |
| Pasteitjes / Bladerdeeghapjes                       |  | Ja            | 190 - 200        | 20 - 30     | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                     |  | Ja            | 180 - 190        | 20 - 40     | 4  1                                                                                          |
|                                                     |  | Ja            | 180 - 190        | 20 - 40 *   | 5  3  1  |

FUNCTIES



Conventioneel



Turbohetelucht



Hete lucht



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco Turbo  
Hetelucht

| RECEPT                                                                                                                   | FUNCTIE                                                                                        | VOORVERWARMEN | TEMPERATUUR (°C)         | DUUR (min.) | ROOSTER EN ACCESSOIRES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lasagne / ovenschotels / pasta schotel / cannelloni                                                                      |               | Ja            | 190 - 200                | 45 - 65     |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/<br>varkensvlees 1 kg                                                                     |               | Ja            | 190 - 200                | 80 - 110    |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Gebr. varkensvlees met korst 2 kg                                                                                        |               | —             | 170                      | 110 - 150   |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Kip / konijn / eend 1 kg                                                                                                 |               | Ja            | 200 - 230                | 50 - 100    |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Kalkoen / gans 3 kg                                                                                                      |               | Ja            | 190 - 200                | 80 - 130    |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Gebakken vis / en in vetvrij papier of<br>aluminiumfolie verpakte gerechten<br>(papillote) (filets, heel)                |               | Ja            | 180 - 200                | 40 - 60     |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Gevulde groenten<br>(tomaten, courgettes, aubergines)                                                                    |               | Ja            | 180 - 200                | 50 - 60     |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Toast                                                                                                                    |               | —             | 3 (hoog)                 | 3 - 6       |  5                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Visfilet / moten vis                                                                                                     |               | —             | 2 (Medium)               | 20 - 30 **  |  4  3                                                                                                                                                                                     |
| Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers                                                                                |               | —             | 2 - 3 (gemiddeld - hoog) | 15 - 30 **  |  5  4                                                                                                                                                                                     |
| Gebraden kip 1-1,3 kg                                                                                                    |               | —             | 2 (Medium)               | 55 - 70 *** |  2  1                                                                                                                                                                                     |
| Lamsbout / schenkel                                                                                                      |               | —             | 2 (Medium)               | 60 - 90 *** |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Gebakken aardappeltjes                                                                                                   |              | -             | 2 (Medium)               | 35 - 55 *** |  3                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Groentegratin                                                                                                            |             | -             | 3 (hoog)                 | 10 - 25     |  3                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Koekjes                                                                                                                  | <br>Koekjes | Ja            | 135                      | 50 - 70     |  5  4  3  1 |
| Taart                                                                                                                    | <br>Taart   | Ja            | 170                      | 50 - 70     |  5  3  2  1 |
| Pizza                                                                                                                    | <br>Pizza   | Ja            | 210                      | 40 - 60     |  5  3  2  1 |
| Complete maaltijd: Vruchtentaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)                                      |             | Ja            | 190                      | 40 - 120 *  |  5  3  1                                                                                         |
| Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1) | <br>Menu    | Ja            | 190                      | 40 - 120 *  |  5  4  2  1 |
| Lasagne en vlees                                                                                                         |             | Ja            | 200                      | 50 - 100 *  |  4  1                                                                                                                                                                                 |
| Vlees en aardappelen                                                                                                     |             | Ja            | 200                      | 45 - 100 *  |  4  1                                                                                                                                                                                 |
| Vis & Groenten                                                                                                           |             | Ja            | 180                      | 30 - 50 *   |  4  1                                                                                                                                                                                 |
| Gevulde braadstukken                                                                                                     |             | —             | 200                      | 80 - 120 *  |  3                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Gesneden vlees<br>(konijn, kip, lam)                                                                                     |             | -             | 200                      | 50 - 100 *  |  3                                                                                                                                                                                                                                                                         |

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

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

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

#### LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.

Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (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.

|             |                                                                                                |                                                                                                                                  |                                                                                                                                         |                                                                                                                  |                                                                                                                        |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESSOIRES | <br>Rooster | <br>Ovenschaal of taartvorm<br>op het rooster | <br>Opvangbak / Bakplaat of<br>ovenschaal op rooster | <br>Druipplaat / Ovenschaal | <br>Opvangbak met 500 ml<br>water |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## REINIGEN EN ONDERHOUD

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

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 OPPERVLAGKEN

- 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 OPPERVLAGKEN

- 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 die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale

reinigingsresultaten.

- Maak het glas van de deur schoon 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.

### BOILER

Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen met verloop van tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken.

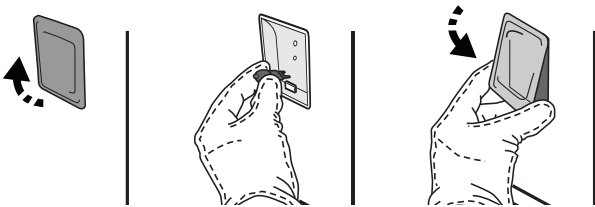
Nadat de functie "Turbohetelucht + Stoom" lange tijd niet is gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

### VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder de roostergeleiders.
3. Neem het lampenkapje weg.
4. Vervang het lampje.
5. Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.
6. Monteer de roostergeleiders terug.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

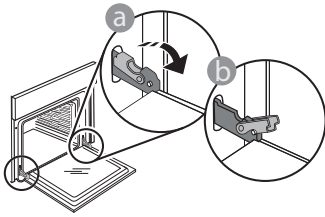
Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EG-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

- Als u halogeenlampen 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.

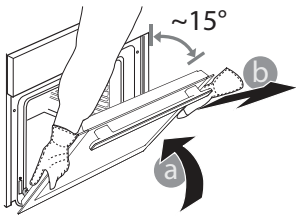


## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

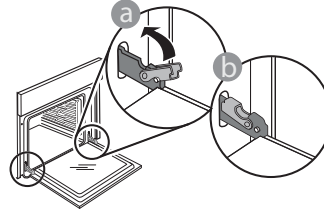
1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



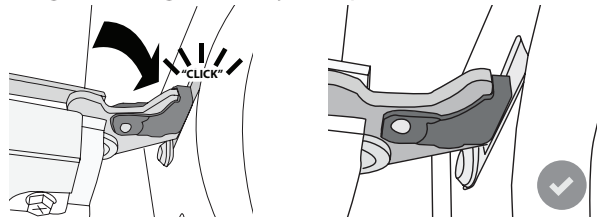
2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



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.



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.

## PROBLEEMOPLOSSING

| PROBLEEM                                                                  | MOGELIJKE OORZAAK                                              | OPLOSSING                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De oven werkt niet.                                                       | Stroomonderbreking.<br>Loscoppeling van het elektriciteitsnet. | Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.<br>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. | Ovenstoring.                                                   | Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".                                                    |
| De oven wordt niet warm.<br>De functie gaat niet van start.               | De "DEMO"-modus is actief.                                     | Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".                                                                                                               |
| Het licht gaat uit.                                                       | "ECO" modus is "Aan".                                          | Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".                                                                                                                |
| De deur is geblokkeerd.                                                   | Reinigingscyclus bezig.                                        | Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.                                                                                                    |



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- 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 opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

