



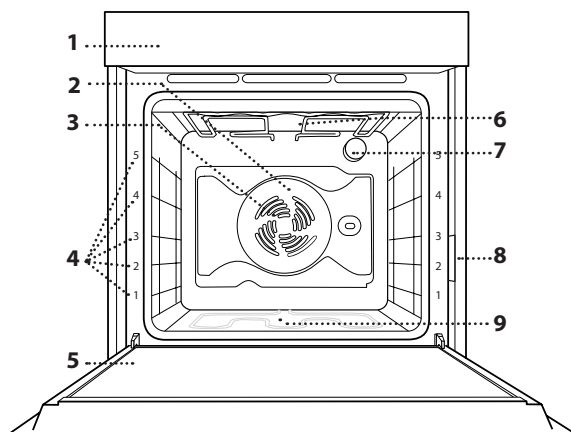
DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



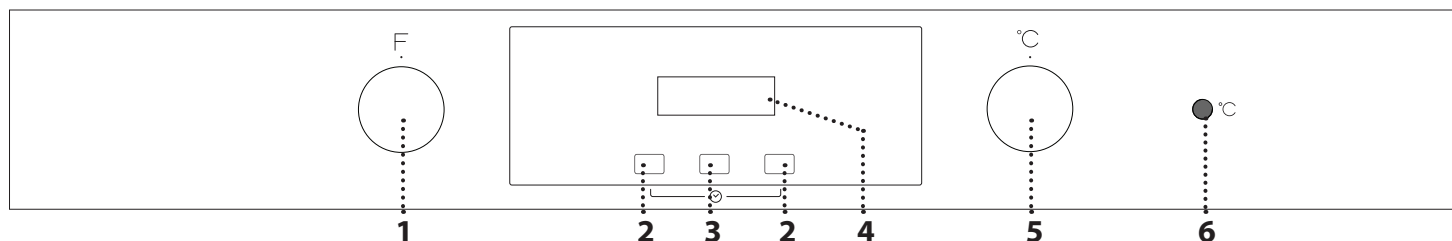
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. +/- TOETSEN

Voor het verlagen of verhogen van de waarde op het display.

3. TIJDOETS

Voor het selecteren van diverse instellingen: duur, eindtijd bereiding, kookwekker.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAATKNOP

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

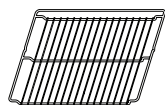
6. LED THERMOSTAAT/VOORVERWARMING

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

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

ACCESSOIRES

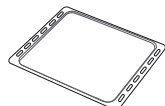
Het aantal en type. Andere accessoires die er niet bij zijn geleverd, kunnen afzonderlijk worden aangekocht via de klantendienst.



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

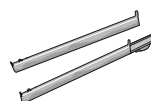


LEKBAKJE. Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.



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

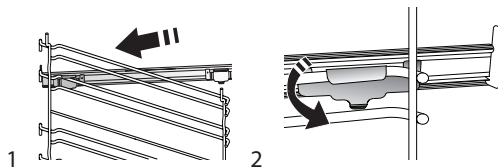
Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is. Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.



ROOSTERGELEIDERS.*

Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

Om de schuifrails te monteren, verwijder de geleiders en haal de plastic bescherming eraf. Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk (1). Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider (2) drukken. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau. De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd. Plaats de accessoires op de roostergeleiders en plaats de accessoires erop.



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.

* Alleen bij bepaalde modellen

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: "AUTO" en "0.00" knipperen op het display.



Druk tegelijkertijd op de toetsen + en - om de tijd in te stellen: Stel de tijd in met behulp van de toetsen + en -.

Druk op de tijdtoets om te bevestigen.

Na het instellen van de tijd kunt u de alarmtoon wijzigen: op het display wordt "ton 1" weergegeven.



Om de gewenste toon te selecteren, druk op - en vervolgens op de tijdtoets om te bevestigen.

Let op: Om de tijd op een later tijdstip te wijzigen, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, handelt u zoals hierboven beschreven.

FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK

. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de keuzeknop op het symbool van de gewenste functie.

UIT
Om de oven uit te schakelen.

LAMP
Inschakeling van het ovenlampje.

CONVENTIONEEL
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

Luchtig gebak	✓	150 - 175	35 - 90		
Koekjes / taartjes	✓	160 - 175	20 - 45		
Diepvriespizza	✓	250	10 - 15		
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels	✓	200	45 - 65		
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	✓	200	80 - 110		
Kip / konijn / eend 1 kg	✓	200	50 - 100		
Gebakken vis / vis in folie 0,5 kg (filets, heel)	✓	175 - 200	40 - 60		

SMART CLEAN (Alleen voor bepaalde modellen)
Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is. Stel de kookwekker in op 30 minuten en de temperatuur op 90°C. Eens de cyclus voorbij is, wacht ongeveer 15 minuten vooraleer de deur te openen.

CONVECTIEBAKKEN
Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte. Met deze functie worden de korst en de bodem gelijkmatig goudbruin en krokant.

Gevulde taart	✓	150 - 190	30 - 85		
Hartige cakes	✓	175 - 200	35 - 55		
Gevulde groenten	✓	175 - 200	50 - 60		

2. 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 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

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.

Geroosterd brood		5'	200	2 - 5	
Visfilets/moten		5'	200	20 - 30 *	
Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers		5'	200	30 - 40 *	

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

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 de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

Gegrilde kip 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	
Rosbief rosé 1 kg		-	200	35 - 45 **	
Gebakken aardappeltjes		-	200	45 - 55 **	
Gegratin. groenten		-	200	20 - 30	

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

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

ONTDOOIEN
Om voedsel sneller te ontdooien. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

ONDERWARMTE
Gebruik deze functie na het koken om de onderkant van de schotel te bruinen. De functie kan ook worden gebruikt voor langzaam koken, zoals groenten- en vleesstoofschotels.



HETE LUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

Luchtig gebak	✓	150 - 170	30 - 90	
Gevulde taart	✓	150 - 190	35 - 90	
Koekjes / taartjes	✓	150 - 175	20 - 45	
Brood / pizza / focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	
Diepvriespizza	✓	250	10 - 20	
Hartige cakes	✓	175 - 190	45 - 60	
Lasagne & Vlees	✓	200	50 - 100 *	
Vlees en aardappelen	✓	200	45 - 100 *	
Vis en groente	✓	175	30 - 50 *	

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



PIZZA

Deze functie is geschikt voor het bereiden van zelfgemaakte pizza. Gebruik steunhoogte 3. Verwarm de oven door de thermostaatknop op het betreffende icoon te draaien en plaats het voedsel erin wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

Pizza	✓	250	10 - 30	

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

In de tabel staan recepten vermeld, al dan niet voorverwarmen , temperatuur , bereidingstijd , accessoires en niveau geadviseerd voor de bereiding. Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (indien nodig). De bereidingstemperaturen en -duur 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.

Getoonde accessoires:

- Rooster
- Taartvorm op rooster
- Opvangbak / bakplaat
- Taartvorm op rooster of opvangbak/bakplaat
- Bak met water

EEN FUNCTIE INSCHAKELLEN

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.

Om de functie op elk moment te onderbreken, zet de oven uit, draai de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op 0 en ●.

Het ledlampje van de thermostaat gaat branden als de functie is geactiveerd, en gaat weer uit wanneer de oven de geselecteerde temperatuur bereikt: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

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

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIES

Door op de *tijdtoets* te drukken, kunt u verschillende manieren kiezen om de bereidingstijd bij te houden of te programmeren.

Let op: Na enkele seconden zonder interactie klinkt er een zoemer en worden alle instellingen bevestigd.

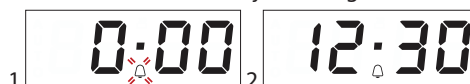
DE KOOKWEKKER INSTELLEN

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Om de kookwekker te activeren, houdt u de *tijdtoets* ingedrukt: het symbool knippert op het display (1).

Gebruik de toetsen + en — om de gewenste duur in te stellen: het aftellen begint na enkele seconden. Op het display wordt de tijd weergegeven en de blijft branden om te bevestigen dat de timer is ingesteld (2).

Houd aan het einde de *tijdtoets* ingedrukt om het alarm uit te zetten.



Let op: Om het aftellen weer te geven en indien nodig te wijzigen, druk nogmaals gedurende 2 seconden op de *tijdtoets*.

INSTELLEN VAN DE DUUR

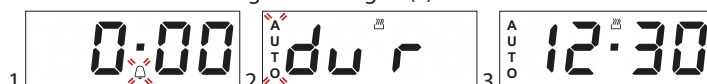
Nadat u de functie heeft geselecteerd en geactiveerd, kunt u een bereidingstijd instellen om deze automatisch te stoppen.

Houd de *tijdtoets* ingedrukt: het symbool knippert (3).

Druk opnieuw op de *tijdtoets*: DUR en AUTO gaan knipperen op het display (4).

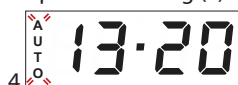
Stel de duur in met de toetsen + en —.

Na enkele seconden geeft het display de tijd weer en blijft AUTO branden om de instelling te bevestigen (5).



Let op: Herhaal de bovenstaande stappen om te zien hoeveel tijd er nog over is en om de resterende bereidingstijd te wijzigen.

Wanneer de ingestelde bereidingstijd voorbij is, klinkt er een alarm en stopt de bereiding (6).



Houd de *tijdtoets* ingedrukt om het alarm uit te schakelen. Zet de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* weer op 0 en ● om de oven uit te schakelen.

VOLLEDIG AUTOMATISCH PROGRAMMA / UITGESTELDE START

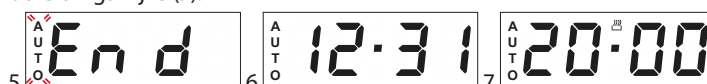
U kunt de start van de functie uitstellen door de eindtijd te programmeren.

Na het instellen van de duur, drukt u op de *tijdtoets* totdat u END op het display ziet (7).

Druk op de toetsen + en — om de gewenste eindtijd van de bereiding te selecteren. Na enkele seconden toont het display de huidige tijd weer. Het symbool wordt uitgeschakeld en AUTO blijft branden, als bevestiging van de programmering (8).

Let op: Om de ingestelde instellingen te bekijken en te wijzigen, herhaalt u de bovenstaande stappen.

De functie blijft in pauze staan totdat het symbool gaat branden: op dat moment gaat de oven automatisch verder met de gekozen bereidingswijze (9).



Houd aan het einde de *tijdtoets* ingedrukt om het alarm uit te zetten.

Zet de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* weer op 0 en ● om de oven uit te schakelen.

Let op: Door alleen de eindtijd (zonder duurstelling) te selecteren, start de functie onmiddellijk. De bereiding gaat door tot de gewenste eindtijd.

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 vochtige doek. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen 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

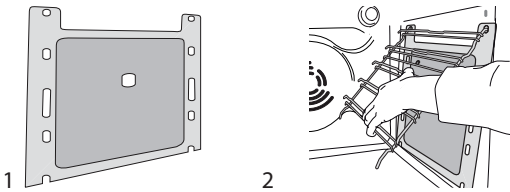
Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig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

DE KATALYTISCHE PANELEN REINIGEN (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

Deze oven kan uitgerust zijn met speciale katalytische voeringen, waardoor de ovenruimte gemakkelijker te reinigen is dankzij de speciale zelfreinigende coating, die zeer poreus is en vet en vuil kan opnemen. Deze voeringen zitten op de roostergeleiders: Wanneer de roostergeleiders opnieuw worden geplaatst en vastgezet zorg er dan voor dat de haken aan de bovenkant worden in de daarvoor bestemde openingen in de voeringen worden geplaatst.



Om optimaal gebruik te maken van de zelfreinigende eigenschappen van de katalytische panelen raden we aan de oven te verwarmen tot 200 °C gedurende ongeveer een uur, met de functie "Convectiebakken". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd. Laat de oven daarna afkoelen en gebruik een niet-schurende spons om eventuele etensresten te verwijderen.

Let op: Bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays kunnen het katalytische oppervlak beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest. Neem contact op met onze Consumentenservice wanneer u de voeringen wilt vervangen.

PROBLEMEN VERHELPEN

Wat moet u doen als...	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

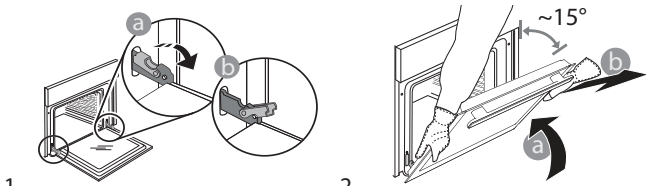
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Koppel de oven los van het elektriciteitsnet, schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

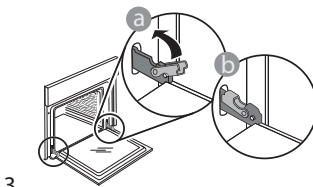
Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantendienst. Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn (1). 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 uit zijn zitting (2). Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



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. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie (3): Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden gedruwd worden. Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



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.



U kunt de Veiligheidsinstructies, de Handleiding, de Productfiche en de Energiegegevens downloaden:

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

