

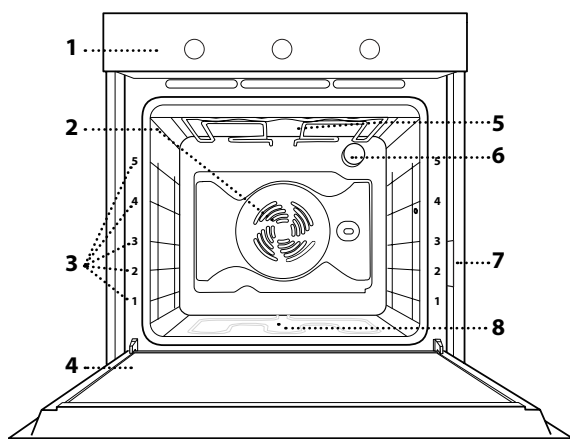


DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



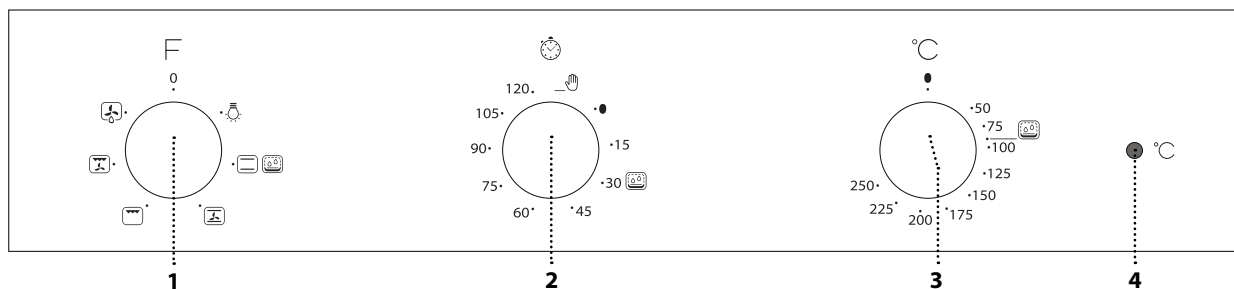
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

HET 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. KNOP KOOKWEKKER

Om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

3. THERMOSTAATKNOP

Draai rond om de gewenste temperatuur te selecteren.

4. LED THERMOSTAAT/VOORVERWARMING

Gaat aan tijdens het verwarmen.

Gaat uit eens de gewenste temperatuur bereikt is.

ACCESSOIRES

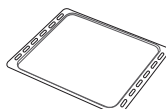
Het aantal en type. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.



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

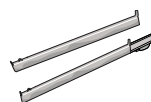


LEKBAKJE. Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjus op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.



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

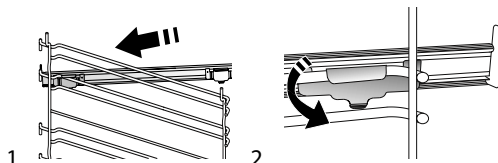
Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is. Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.



SCHUIFRAILS.*

Hiermee kunnen accessoires gemakkelijker in de oven worden geplaatst en uit de oven worden gehaald.

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

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.

FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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



OFF

Om de oven uit te schakelen.



LAMPJE

Inschakeling van het ovenlampje.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



SMART CLEAN

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

Vlees en stukken met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op een steunhoogte. Deze functie kan ook gebruikt worden voor de bereiding op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten onderling van plaats om een gelijkmatiger bereidingsresultaat te bereiken. Gebruik de derde steunhoogte voor bereidingen op één steunhoogte, het 1ste en 4de niveau voor bereidingen op twee bakplaten. Verwarm de oven eerst voor.



GRILL

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



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 water toe.



ONTDOOIEN

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

Verwarm de oven tot 250 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Convectiebakken". De oven moet leeg zijn op dat moment. Volg de instructies om de functie correct in te stellen.

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

2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

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

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

SMART CLEAN

Om de functie "Smart Clean" te starten, giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai vervolgens de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op het pictogram

. HET EINDE VAN DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

Gebruik de *knop van de kookwekker* om de bereidingstijd in te stellen tussen 1 en 120 minuten.

Draai de *knop van de kookwekker* zo ver mogelijk rechtsonder en selecteer de gewenste bereidingstijd door de knop linksom te draaien. Wanneer de gewenste bereidingstijd voorbij is, schakelt de oven automatisch uit en blijft de *knop van de kookwekker* aan ●.

Om de oven manueel te gebruiken, zorg ervoor dat de *knop van de kookwekker* staat op



































































Let op: als de knop van de kookwekker op ● staat, zal u geen enkele functie kunnen activeren.

3. VOORVERWARMEN

Zodra de functie geactiveerd is, wordt de led van de thermostaat ingeschakeld, om aan te geven dat de voorverwarming gestart is. Na dit proces wordt de led van de thermostaat uitgeschakeld, om aan te geven dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

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

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	150 - 175	35 - 90	3 
		Ja	150 - 170	30 - 90 *	4 1  
Gevulde taart (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		Ja	150 - 190	30 - 85	3 
		Ja	150 - 190	35 - 90 *	4 1  
Koekjes / taartjes		Ja	160 - 175	20 - 45	3 
		Ja	160 - 170	20 - 45 *	4 1  
Brood / pizza / focaccia		Ja	190 - 250	12 - 50	3 
		Ja	190 - 250	20 - 50 *	4 1  
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20 *	4 1  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	175 - 200	45 - 55	3 
		Ja	175 - 190	45 - 60 *	4 1  
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	200	45 - 65	3 
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	200	80 - 110	3 
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200	50 - 100	3 
Vis in de oven/in folie 0,5 kg (filet, heel)		Ja	175 - 200	40 - 60	3 
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	175 - 200	50 - 60	2 
Geroosterd brood		5'	200	2 - 5	5 
Visfilets/moten		5'	200	20 - 30 **	4 3  
Worstjes/spiezen/spareribs/hamburgers		5'	200	30 - 40 **	5 4  
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 **	2 1  
Rosbief rosé 1 kg		-	200	35 - 45 ***	3 
Geb. aardappelen		-	200	45 - 55 ***	3 
Gegratin. groenten		-	200	20 - 30	3 
Lasagne & Vlees		Ja	200	50 - 100 */****	4 1  
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 */****	4 1  
Vis en groente		Ja	175	30 - 50 ****	4 1  

*Verwissel de steunhoogten na tweederde van de bereidingstijd (indien nodig).










** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

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

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (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.

FUNCTIES	 Conventioneel	 Grill	 Turbo Grill	 Convectiebakken	
ACCESSOIRES	 Rooster	 Taartvorm op rooster	 Opvangbak / bakplaat of taartvorm op rooster	 Druipplaat / Ovenschaal	 500: Opvangbak met 500 ml water

REINIGING 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 OPPERVLAKKEN

Reinig de oppervlakken met een vochtige doek. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens 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.

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.

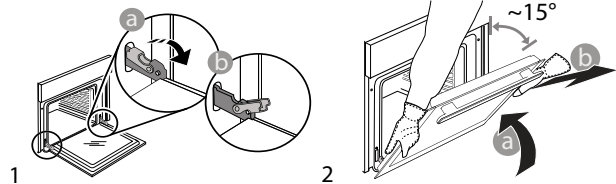
Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. Raak de halogeenlampen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

PROBLEEMOPLOSSING

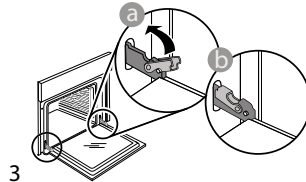
Wat moet u doen als...	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De bereiding start niet.	Knop kookwekker op  .	Draai de <i>knop van de kookwekker</i> op  of selecteer een bereidingstijd zoals aangegeven in het hoofdstuk Dagelijks Gebruik.

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.

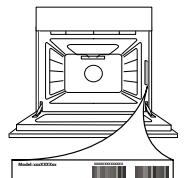


3 Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.



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



Whirlpool



400011089679