

# SNELLE REFERENTIE GIDS



## WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

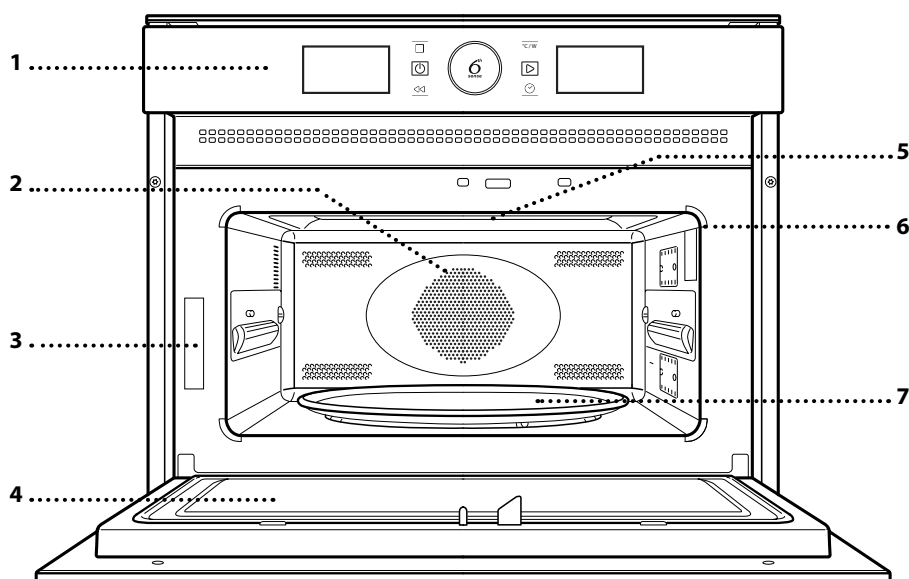
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.

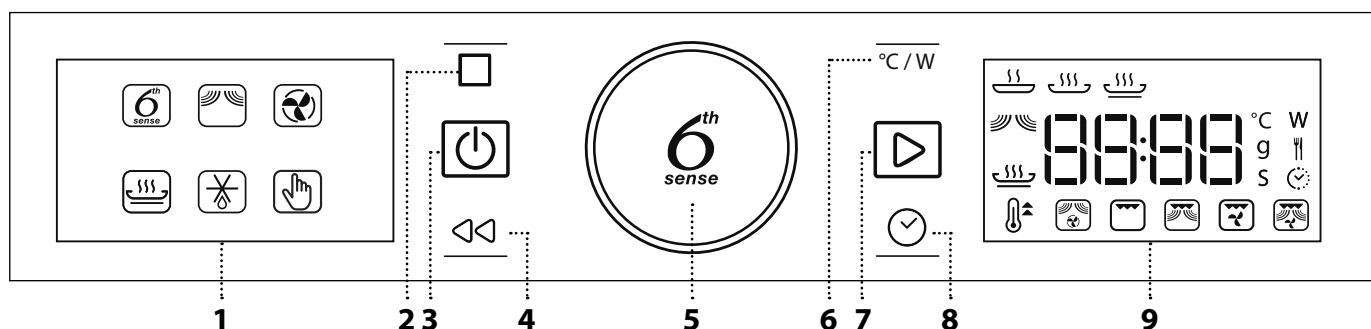
**!** Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lamp
7. Draaiplateau

## BEDIENINGSPANEEL



### 1. LINKER DISPLAY

#### 2. PAUZE

Om een bereidingsprogramma te onderbreken


#### 3. ON/OFF

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie op elk gewenst moment te stoppen.

#### 4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

### 5. DRAAIKNOP / 6<sup>th</sup> SENSE-KNOP

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Druk op de toets  om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang ertoe te krijgen en te bevestigen en ook om vervolgens het bereidingsprogramma te starten.

### 6. VERMOGEN

Om de temperatuur, het grillniveau of het magnetronvermogen in te stellen.

### 7. START/ JET START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen. Wanneer het product in stand-by staat, hoeft u alleen op deze knop te drukken om de magnetronfunctie op maximaal vermogen gedurende 30 seconden te starten.

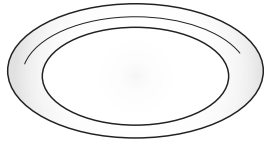
### 8. TIJD

Voor het instellen van de tijd ofwel het instellen of aanpassen van de bereidingstijd.

### 9. RECHTER DISPLAY

# ACCESSOIRES

## DRAAIPLATEAU

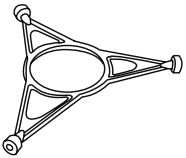


Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt.

Het draaiplateau moet altijd

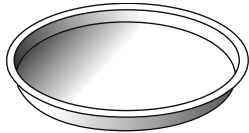
als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

## PLATEAU DRAGER



Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

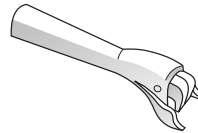
## CRISPERPLAAT



Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functie. De crispplaat moet altijd in het midden van de glazen draaitafel worden geplaatst. De plaat kan voorverwarmd worden als deze

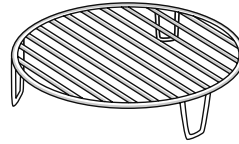
leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crispplaat.

## HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

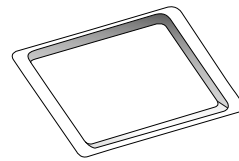
## ROOSTER



Hiermee kan het voedsel dichterbij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven. Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met

andere oppervlakken komt.

## RECHTHOEKIGE BAKPLAAT



Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; Nooit gebruiken met magnetronovens. Plaats de plaat horizontaal en laat het rusten op

het rooster in de ovenruimte.

Let op: Wanneer de rechthoekige bakplaat wordt gebruikt hoeven het draaiplateau en de steun niet verwijderd te worden.

Het aantal en type.

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

**Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.**

**Er mogen nooit metalen schalen voor voedsel of drank voor bereiding in de magnetron worden gebruikt.**

**Altijd zorgen dat de voedingsmiddelen en accessoires niet in contact met de binnenwanden van de oven komen.**

**Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Let op dat het draaiplateau niet losraakt bij het plaatsen of verwijderen van andere accessoires.**

# FUNCTIES



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

Met de 6<sup>th</sup> Sense-functies kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert. De totale bereidingstijd is exclusief de tijd voor het voorverwarmen.

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

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn.

| CATEGORIE | GERECHT                | GEWICHT     |
|-----------|------------------------|-------------|
|           | KANT-EN-KLAAR MAALTIJD | 250 - 500 g |
|           | DIEPVRIESMAALTIJD      | 250 - 500 g |
|           | DIEPVRIESLASAGNE       | 250 - 500 g |
|           | SOEPEN                 | 200 - 800 g |
|           | DRANKEN                | 1 - 5       |

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

Om snel voedsel te bereiden en optimale resultaten te bereiken. Gebruik een hittebestendige plaat/schaal die is geschikt voor gebruik in magnetrons.

| CATEGORIE | GERECHT  | GEWICHT      |
|-----------|--|--------------|
|           | GEBAKKEN AARDAPPELEN<br>(Omdraaien als dit wordt gevraagd)   | 200 g - 1 kg |
|           | VERSE GROENTEN<br>(In stukken van gelijke grootte snijden en 2 tot 4 theelepels water toevoegen. Afdekken) | 200 - 800 g  |
|           | DIEPVRIESGROENTEN<br>(Omdraaien wanneer dit wordt gevraagd. Afdekken)                                      | 200 - 800 g  |
|           | GROENTEN UIT BLIK  | 200 - 600 g  |
|           | POPCORN  | 100 g        |

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

Voor het snel opwarmen en bereiden van ingevroren voedsel, en het een goudbruin, knapperig laagje te geven. Gebruik alleen de bijgeleverde crisperplaat bij deze functie. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

| CATEGORIE | GERECHT  | GEWICHT     |
|-----------|--|-------------|
|           | FRIETEN<br>(in een enkele laag uitspreiden en vóór de bereiding met zout bestrooien) | 200 - 500 g |
|           | PIZZA, DUNNE BODEM   | 200 - 500 g |
|           | PIZZA, DIKKE BODEM   | 300 - 800 g |
|           | KIPVLEUGELS, KIPSTUKKEN<br>(Vet de plaat in met een beetje olie)                     | 200 - 500 g |
|           | VISSTICKS<br>(Crisperplaat moet voorverwarmd zijn)                                   | 200 - 500 g |

Benodigde accessoires: **Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat**

### MAGNETRON

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen.

| VERMOGEN     | AANBEVOLEN VOOR  |
|--------------|--|
| <b>900 W</b> | Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte                     |
| <b>750 W</b> | Bereiden van groenten  |
| <b>650 W</b> | Bereiden van vlees en vis  |
| <b>500 W</b> | Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven |
| <b>350 W</b> | Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade            |
| <b>160 W</b> | Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas                           |
| <b>90 W</b>  | Ijs zacht laten worden   |

### HETE LUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden.

Aanbevolen accessoires: **Rechthoekige bakplaat, rooster**

Let op: wanneer 250 °C wordt geselecteerd, zet de oven na 30 minuten automatisch de temperatuur 200 °C om oververhitting/verbranding van het voedsel te voorkomen en om energie te besparen.



## CRISP

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crispplaat.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crispplaat



## JET DEFROST

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Het voedsel moet rechtstreeks op het glazen draaiplateau worden geplaatst. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

| CATEGORIE | GERECHT  | GEWICHT        |
|-----------|--|----------------|
|           | VLEES<br>(gehakt, moten, steaks, braadstukken)             | 100 g - 2 kg   |
|           | GEVOGELTE<br>(hele kip, stukken, filets)                   | 100 g - 2,5 kg |
|           | VIS<br>(heel, moten, filets)                               | 100 g - 1,5 kg |
|           | GROENTEN<br>(gemengde groenten, doperwtten, broccoli enz.) | 100 g - 1,5 kg |
|           | BROOD (heel brood, broodjes, kadetjes)                     | 100 g - 1 kg   |



## HANDMATIGE FUNCTIES



### SNEL VERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.



### HETELUCHT + MG

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

Benodigde accessoires: rooster



### GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien. Voor de beste resultaten de grill 3 à 5 minuten voorverwarmen.

Benodigde accessoires: rooster



### GRILL + MAGNETRON

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

Benodigde accessoires: rooster



### TURBO GRILL

Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en convectiefuncties. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Benodigde accessoires: rooster



### TURBOGRILL + MG

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en convectieovenfuncties.

Benodigde accessoires: rooster

## EERSTE GEBRUIK

### . INSTELLING VAN HET HUIDIGE TIJDSTIP

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet.



Op het display gaan de twee cijfers die het uur aangeven knipperen: Draai aan de knop om de uren in te stellen en druk op om te bevestigen.





Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Draai aan de knop om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen.


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

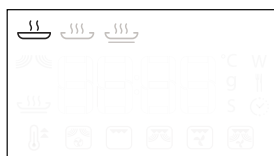
# DAGELIJKS GEBRUIK


## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Houd  ingedrukt om de oven in te schakelen. Draai aan de *knop* om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer een functie en druk op .



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op  om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



Draai aan de *knop* om een keuze te maken uit de subfuncties op de rechter display en druk op  om te bevestigen.



## 2. EEN FUNCTIE INSTELLEN

### . AUTOMATISCHE FUNCTIES / JET DEFROST

#### VOEDINGSGROEP

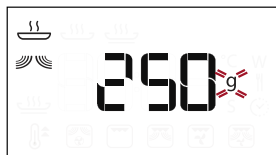
Als u een van de automatische functies heeft gekozen, moet u een categorie selecteren voor het te bereiden voedsel.





Draai aan de *knop* als het symbool  knippert om de gewenste categorie te kiezen. Druk vervolgens op  om te bevestigen.

#### GEWICHT

Om de beste resultaten te kunnen verkrijgen moet u voor de automatische functies (en Jet Defrost) het gewicht van het voedsel invoeren, door een keuze uit de standaardinstellingen te maken: de oven zal de ideale tijdsduur voor de functie voor elke voedselcategorie berekenen.



Draai aan de *knop* om het gewicht in te stellen en druk op  om te bevestigen wanneer de standaardinstelling op het display wordt weergegeven en het symbool  knippert.


### . HANDMATIGE FUNCTIES


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.

### MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR



Wanneer het pictogram *W* knippert op de display, aan de *knop* draaien om de instelling te veranderen, daarna op  drukken om te bevestigen en verder gaan met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Let op: Als de functie geactiveerd is kan het vermogen worden aangepast door het menu instellingen met een druk op  te openen. Draai vervolgens aan de *knop* om de instelling te wijzigen.

### GRILLVERMOGEN

Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 1 (laag), 2 (midden), 3 (hoog). De defaultwaarde wordt weergegeven tussen twee knipperende symbolen " - - ".




Draai de *knop* om het gewenste grillniveau in te stellen en druk op  om te bevestigen.

### DUUR




Wanneer het  symbool knippert op de display, gebruik de *knop* om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op  om te bevestigen en de functie te starten.

Opmerking: Tijdens de bereiding kunt u de bereidingsduur aanpassen door aan de *knop* te draaien; bij elke druk op  wordt de bereidingsduur met 30 seconden verlengd.

### SNEL VERWARMEN


Selecteer de functie. Stel vervolgens met de *knop* de gewenste doeltemperatuur in met de *knop*. Druk ter bevestiging op  om de functie te starten.




Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.

Let op: Het wordt aanbevolen om het einde van deze functie af te wachten, alvorens voedsel in de oven te plaatsen.


### 3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk op  om de functie te activeren.

Telkens wanneer de  toets opnieuw wordt ingedrukt wordt de bereidingstijd met nog eens 30 seconden verhoogd.

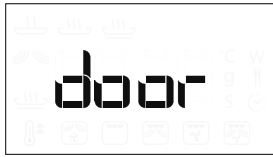
Let op: U kunt op elk gewenst moment op  drukken om de functie die momenteel actief is te onderbreken.


#### . JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, kunt u op  drukken om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (900 W) voor 30 seconden.

#### . VEILIGHEIDSSLOT


Deze functie wordt automatisch ingeschakeld, om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.



Open en sluit de deur, druk vervolgens op  om de functie te starten.

### 4. PAUZE


Als u een actieve functie wilt onderbreken, bijvoorbeeld om het voedsel te roeren of te draaien, kunt u gewoon de deur openen.

Om opnieuw op te starten sluit u de deur en drukt u nogmaals op .

**AUTOMATISCHE PAUZE**  
(HET VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

Bepaalde functies hebben pauzes, zodat de gebruiker het voedsel kan draaien of roeren.




Zodra de oven de bereiding heeft onderbroken opent u de deur en voert u de gevraagde actie uit voordat de deur weer wordt gesloten en u drukt op  om door te gaan met de bereiding.

### 5. EINDE BEREIDINGSDUUR

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




Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen draait u aan de *knop* om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op .

#### . AFKOELEN

Als een warmeluchtfunctie klaar is, kan het apparaat een afkoelingsprocedure uitvoeren. Het display toont "Cool On". Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Let op: de afkoelingsprocedure kan onderbroken worden door de deur te openen en wordt zo nodig opnieuw geactiveerd door de deur terug te sluiten.


#### . VERGRENDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Het toetsenbord kan ook tijdens de bereiding worden vergrendeld.

Om veiligheidsredenen kan de oven om het even wanneer uitgeschakeld worden door de toets  ingedrukt te houden.

# BEREIDINGSTABEL

| GERECHT  | FUNCTIE | VOORVERWARMEN | TEMP. (°C) | VERMOGEN (W) | DUUR     | ACCESSOIRES |
|--|---------|---------------|------------|--------------|----------|-------------|
| <b>Luchtig gebak</b>   |         | -             | 160 - 180  | -            | 30 - 60  |             |
|  |         | -             | 160 - 180  | 90           | 25 - 50  |             |
| <b>Gevulde taarten</b> (cheesecake, strudel, appeltaart)     |         | Ja            | 160-190    | -            | 35 - 70  |             |
| <b>Koekjes</b>   |         | Ja            | 170-180    | -            | 10 - 20  |             |
| <b>Meringues</b>   |         | Ja            | 100-120    | -            | 40 - 50  |             |
| <b>Broodjes</b>  |         | Ja            | 210-220    | -            | 10 - 12  |             |
| <b>Heel brood</b>  |         | Ja            | 180-200    | -            | 30 - 35  |             |
| <b>Pizza/Pastei</b>  |         | Ja            | 190-220    | -            | 20 - 40  |             |
| <b>Pizza</b> (0,4-0,5 kg)                                    |         | -             | -          | -            | 14 - 16  |             |
| <b>Hartige taarten</b> (groentetaart, quiche Lorraine)       |         | Ja            | 180-190    | -            | 40 - 55  |             |
| <b>Quiche Lorraine</b> (1-1,2 kg)                            |         | -             | -          | -            | 18 - 20  |             |
| <b>Lasagne / Gebakken pasta</b>                              |         | -             | -          | 350 - 500    | 15 - 40  |             |
| <b>Gebraden lams-/kalfsvlees/rosbief</b> (1,3-1,5 kg)        |         | -             | 170-180    | -            | 70 - 80* |             |
|  |         | -             | 160-180    | 160          | 50 - 70* |             |
| <b>Rosbief - medium</b> (1,3 -1,5 kg)                        |         | -             | 170-180    | -            | 40 - 60* |             |
| <b>Gebraden kip/konijn/eend</b> (heel 1-1,2 kg)              |         | -             | 210-220    | -            | 50 - 70* |             |
|  |         | -             | 210-220    | 350          | 45 - 60* |             |
| <b>Kip / Konijn / Eend</b> (filets / stukken 0,4-1 kg)       |         | -             | -          | 350 - 500    | 20 - 40* |             |
|  |         | -             | -          | -            | 12 - 18  |             |
| <b>Gebakken vis</b> (heel)                                   |         | -             | -          | 160 - 350    | 20 - 40  |             |
| <b>Visfilets/moten</b>                                       |         | Ja            | -          | -            | 15 - 30* |             |
| <b>Gevulde groenten</b> (tomaten, courgettes, aubergines...) |         | -             | -          | 500 - 650    | 25 - 50  |             |
| <b>Toast</b>   |         | -             | -          | -            | 3 - 6    |             |
| <b>Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers</b>               |         | -             | -          | -            | 20 - 40* |             |
| <b>Worstjes/Hamburgers</b> (0,2-1 kg)                        |         | Ja **         | -          | -            | 6 - 16   |             |
| <b>Gebakken aardappels</b>                                   |         | -             | -          | 350 - 500    | 20 - 40* |             |
| <b>Aardappelpartjes</b> (0,3-0,8 kg)                         |         | -             | -          | -            | 10 - 20  |             |
| <b>Gebakken fruit</b>  |         | -             | -          | 160 - 350    | 15 - 25  |             |
| <b>Gegratin. groenten</b>                                    |         | -             | -          | -            | 15 - 25  |             |
| <b>Gefrituurde groenten</b> (0,3-0,8 kg)                     |         | Ja **         | -          | -            | 8 - 18   |             |

\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

\*\* De Crisp-plaat 3 à 5 minuten voorverwarmen.

| FUNCTIES    | Crisp<br>   | Hetelucht<br> | Hetelucht + MG<br>        | Grill<br> | Grill + Magnetron<br> |
|-------------|---|---------------|---------------------------|-----------|-----------------------|
| ACCESSOIRES | Hittebestendige plaat/schaal, geschikt voor gebruik in magnetrons<br> | Rooster<br>   | Rechthoekige bakplaat<br> |           | Crisp-plaat<br>       |

# REINIGEN

**Zorg ervoor dat het apparaat 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.**


## OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

- 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.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg. Gebruik deze functie regelmatig.


## ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de crisperplaat. De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisplaat altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.


# PROBLEMEN VERHELPEN

| Probleem  | Mogelijke oorzaak  | Oplossing  |
|---|--|--|
| De oven werkt niet.   | Stroomonderbreking.<br>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 oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.                 | Koelventilator ingeschakeld.                                     | Open de deur of druk op  .  |
| Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een letter of nummer. | Softwarefout.  | Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F".                                    |

## PRODUCTFICHE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

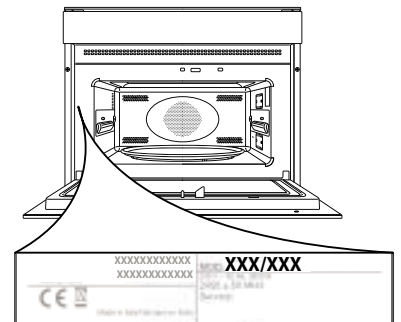
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.

> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice



## CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



**400011396027**

Gedrukt in Italië