

SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.whirlpool.eu/register

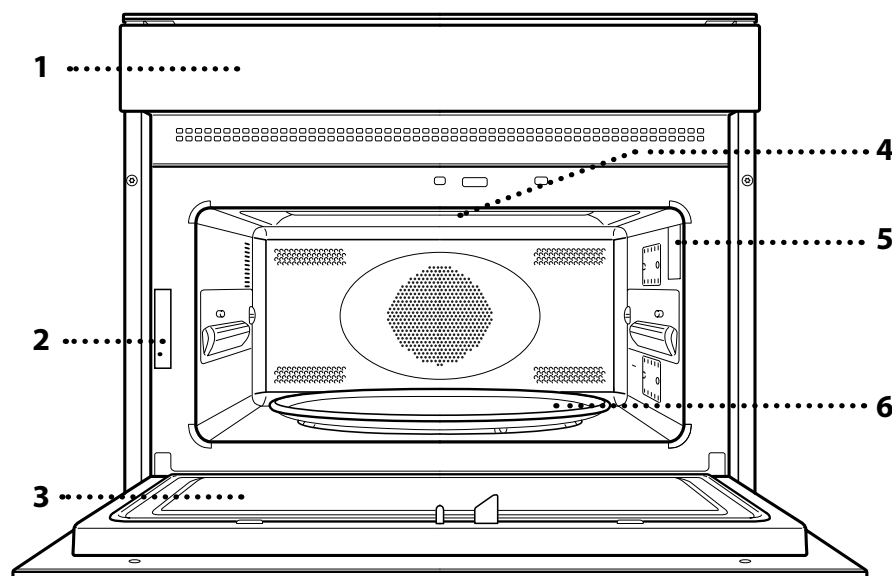


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.whirlpool.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



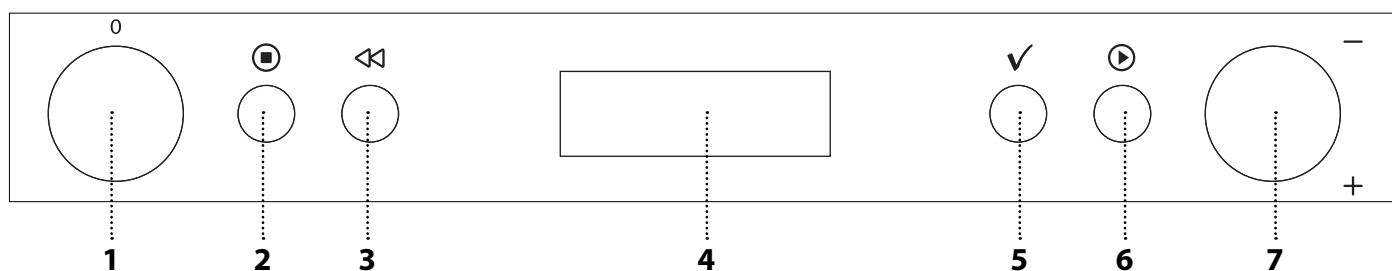
Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
3. Deur
4. Bovenste verwarmingselement/grill
5. Licht
6. Draaiplateau

BESCHRIJVING 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. STOP

Om de functie die momenteel actief is op elk gewenst moment te stoppen en de oven in standby-modus te zetten.

3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

4. DISPLAY

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

6. START

Om een functie meteen te starten. Wanneer de oven is uitgeschakeld wordt de "Jet Start" magnetronfunctie ingeschakeld.

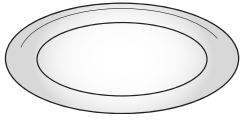
7. INSTELKNOP

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

Let op: Alle knoppen zijn drukgeactiveerde knoppen. Druk naar beneden op het midden van de knop om het uit de zitting te laten komen.

ACCESSOIRES

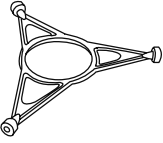
DRAAIPLATEAU



Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt. Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere

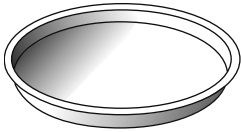
schalen of accessoires worden gebruikt.

PLATEAU DRAGER



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

CRISP-PLAAT

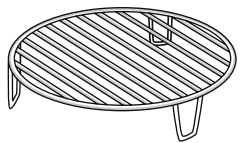


Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies.

De crisperplaat 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. Plaats het voedsel direct op de crisperplaat.

ROOSTER

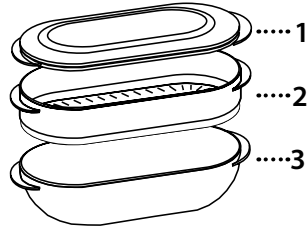


Hiermee kan het voedsel dicht bij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd.

Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.

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

STOOMPAN



Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom.

Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken,

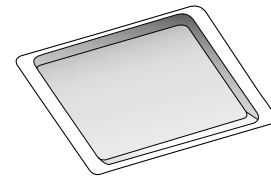
plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

Plaats de stoompan op het glazen draaiplateau en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.

De bodem van de stoompan werd ontworpen om ook te worden gebruikt met de speciale stoomreinigingsfunctie.

BAKPLAAT



Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; het mag nooit in combinatie met de magnetron worden gebruikt. 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.

Andere accessoires die niet zijn meegeleverd, kunnen afzonderlijk bij de klantenservice worden gekocht.

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

MAGNETRON

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

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

ACTIE	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (min.)
Opwarmen	2 bekers	900	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	900	10 - 12
Ontdooien	Gehakt (500 g)	160	15 - 16
Koken	Luchtige cake	750	7 - 8
Koken	Custard	500	16 - 17
Koken	Gehaktbrood	750	20 - 22

CRISP

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

GERECHT	DUUR (min.)
Gegiste cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10*

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handvat voor de crisperplaat

GRILL FUNCTIES

SELECTEREN VAN DE FUNCTIES

Wanneer er een waarde knippert op het display, draai aan de *instelknop* om het te veranderen, druk daarna op \checkmark om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen.

• GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren.

Toast*	3	4 - 6
Garnalen	2	18 - 22

* 5 minuten voorverwarming nodig.

Aanbevolen accessoires: Rooster

• GRILL + MW

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren.

Aardappelgratin	650	2	20 - 22
Bevroren lasagne	500	2	22 - 24

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBO GRILL

Voor perfect bereiden en bruinen, een combinatie van grill en ovenluchtconvectie.

Kip kebab		3	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBOGRILL+MAGN.

Om voedsel snel te bereiden en bruinen, een combinatie van magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

Cannelloni [Bevroren]	650	3	20 - 25
Varkenskarbonade	350	3	30 - 40

Aanbevolen accessoires: Rooster

TURBOHETELUCHT FUNCTIES

SELECTEREN VAN DE FUNCTIES

Wanneer er een waarde knippert op het display, draai aan de *instelknop* om het te veranderen, druk daarna op \checkmark om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen.

• SNEL VOORVERW.

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

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, houdt de oven de ingestelde temperatuur 10 minuten lang in stand; daarna schakelt hij zichzelf uit. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een "Forced Air" (Hete lucht)-functie kiest om met de bereiding te beginnen.

• HETELUCHT

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, zoals koekjes, muffins of pizza.

		°C	
Klein gebak		170	18 - 20
Appeltaart		160-170	65 - 70

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / rooster.

• TURBOHETELUCHT+MW

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

		°C	
Heel brood	90	200	18 - 20
Groentegratin	350	200	22 - 30

Aanbevolen accessoires: Rooster

ONTDOOIEN

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau, voor de beste resultaten.

	AANBEVOLEN GERECHT	GEWICHT
1  ***	VLEES (gehakt, moten, steaks, braadstukken)	100 g - 2 kg
2  ***	GEVOGELTE (hele kip, stukken, filets)	100 g - 3 kg
3  ***	VIS (heel, moten, filets)	100 g - 2 kg
4  ***	GROENTEN (gemengde groenten, doperwtten, broccoli, enz.)	100 g - 2 kg
5  ***	BROOD (heel brood, broodjes, kadetjes)	100 g - 2 kg

6th SENSE OPNIEUW 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. Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. 1-2 minuten nagaartijd aan het einde van het opwarmen zorgt altijd voor een beter resultaat, met name bij bevroren voedsel.

6th SENSE CRISP

Om snel verschillende soorten bevroren voedsel te bereiden met perfecte krokante afwerking. De oven selecteert automatisch de bereidingsmethode, tijd en vermogen.

	AANBEVOLEN GERECHT	GEWICHT*
1 	FRIETEN (in een enkele laag uitspreiden en vóór de bereiding met zout bestrooien)	300 - 600 g
2 	PIZZA, DUNNE BODEM (bevroren)	250 - 500 g
3 	PIZZA, DIKKE BODEM (bevroren)	300 - 800 g
4 	KIPPENVLEUGELS (bevroren)	300 - 600 g

* Bij deze 6th Sense-functies hoeft u geen gewicht in te voeren: dankzij een intelligente sensor kan de oven automatisch de bereidingstijd afstellen op de hoeveelheid voedsel.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handvat voor de crisperplaat

6th SENSE STOMEN

Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan. De voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen.

De tijdsinstellingen voor deze fase kunnen variëren. De oven gaat vervolgens verder met het stomen van het voedsel, volgens de tijdsinstelling.

Stel 1-2 minuten in voor zachte groenten zoals broccoli en prei en 4-5 minuten voor hardere groenten zoals wortelen en aardappelen.

Open de deur niet tijdens deze functie.

Benodigde accessoires: Stomer

AUTO COOK

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te hebben. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

	AANBEVOLEN GERECHT	GEWICHT
1 	GEBRADEN KIP Kruid met olie en wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan.	800 g - 1,5 kg
2 	CHOCOLADE KOEKJES* Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de bakplaat.	1 baksel
3 	HELE VIS Kruid met olie, citroensap, look en peterselie. Wrijf het vlees in met zout.	600 g - 1,2 kg
4 	GRATIN Snijd in plakjes en leg ze dwars over elkaar in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas.	800 g - 2 kg
5 	ROSBIEF* Kruid met olie en wrijf het vlees in met zout en peper.	800 g - 1,5 kg

* Voorverwarmen start automatisch in deze functies: breng voedsel in wanneer gevraagd.

INSTELLINGEN

Om de oveninstellingen af te stellen (taal, klok, geluid, helderheid, Eco-modus).

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.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet. "ENGLISH" zal langs het display bladeren: Draai aan *de instelknop* om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

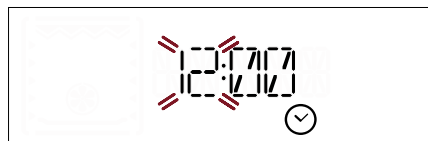


Druk op ✓ om de selectie te bevestigen.

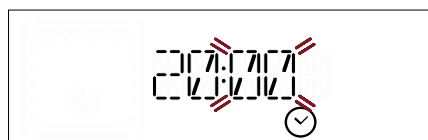
Let op: De taal kan daarna veranderd worden in het menu "Instellingen".

2. DE TIJD REGELEN

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



Draai aan *de instelknop* om het juiste uur in te stellen en druk op ✓ : De kookwekker knippert op de display.



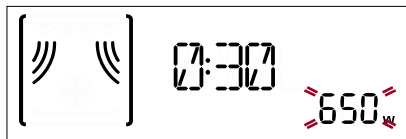
Draai aan *de instelknop* om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Draai aan de *selectieknop* totdat de gewenste functie wordt weergegeven op het display: op het display verschijnt het pictogram voor de functie en de basisinstellingen.



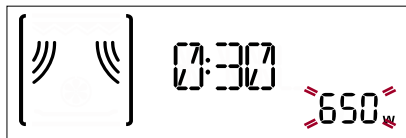
Om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) aan *de instelknop* draaien totdat het gewenste item wordt weergegeven.



Druk op ✓ om de selectie te bevestigen: het display toont de basisinstellingen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

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



Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op *de instelknop* 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: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).



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

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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



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

. 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.

. 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 ▷.

. JET START

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

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

. 6th SENSE

CATEGORIEËN

Bij het gebruik van bepaalde automatische functies moet u een categorie selecteren voor het te bereiden voedsel, om de beste resultaten te bereiken.

De referentiecategorie komt overeen met het nummer dat staat vermeld op de bovenkant, rechts van het display.



Raadpleeg de tabel met beschrijvingen van de functies voor informatie over alle categorieën.

GARING

De meeste automatische functies geven aan dat u moet selecteren hoe doorbakken u het gerecht wilt hebben.

De mate van gaarheid kan worden gewijzigd gedurende de eerste 20 seconden nadat de functie gestart is: activeer de functie en draai daarna aan *de instelknop* om de gewenste instelling te selecteren.



ACTIES (VOEDSEL ROEREN OF DRAAIEN)

Bepaalde automatische functies vereisen dat u het voedsel draait of roert, bijvoorbeeld, en zullen onderbreken, zodat u dit kunt doen.



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.

. TIMER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om de functie te activeren en de gewenste duur in te stellen aan *de instelknop* draaien.



Druk op ✓ om de kookwekker te activeren: U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in. Om de voor de kookwekker ingeschakelde tijd te veranderen drukt u op << om te pauzeren en daarna tweemaal op << om terug te gaan, om de huidige tijd te bekijken.

BEREIDINGSTABEL

GEREC	FUNCTIE	TEMP. (°C)/GRILL-NIVEAU	VERMOGEN (W)	TIJD	ACCESSOIRES
Luchtige cake		170	-	25-35	
		200	90	22-28	
Taarten met vulling (cheesecake, strudel, appeltaart)		180	-	45-60	
Koekjes		150-160	-	25-30	
Meringues		100-120	-	40-50	
Broodjes		210-220	-	20-25	
Hele broden		180-200	-	30-35	
Pizza/Brood		225-250	-	15-25	
Quiche (groentetaart, quiche Lorraine)		180-190	-	40-50	
Lasagne / pasta uit de oven		Medium	350-500	15-20	
Gebraden lamsvlees/Kalfsvlees/Rosbief (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-55*	
Rosbief medium (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-50*	
Gebraden kip / konijn / eend (heel)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Kip/konijn/eend		Gemiddeld-Hoog	350-500	20-30*	
Gebakken vis (heel)		Hoog	160-350	20-25	
Visfilets/moten		Hoog	-	15-20*	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Medium	500-650	30-35	
Geroosterd brood		Hoog	-	8-10	
Worstjes / spiesen / spareribs / hamburgers		Gemiddeld-Hoog	-	20-30*	
Gebakken aardappels		Medium	350-500	20-30*	
Gebakken fruit		Medium	160-350	15-25	
Groentegratin		Gemiddeld-Hoog	-	15-25	

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

FUNCTIES



Grill



Grill + Magn.



Turbogrill+Magn.



Hetelucht



Tur hetel + Magn

ACCESSOIRES



Bakplaat



Rooster



Hittebestendige plaat
recipiënt geschikt voor
magnetron

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 crisperplaat altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.


PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

PRODUCTKAART

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

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

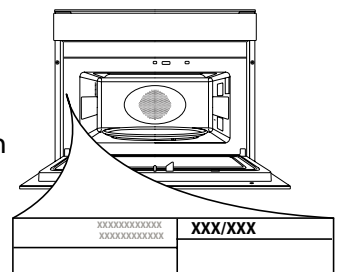
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.whirlpool.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

CONTACT OPNEMEN MET ONZE 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.



400011292065

Gedrukt in Italië