

# SNELLE REFERENTIEGIDS



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

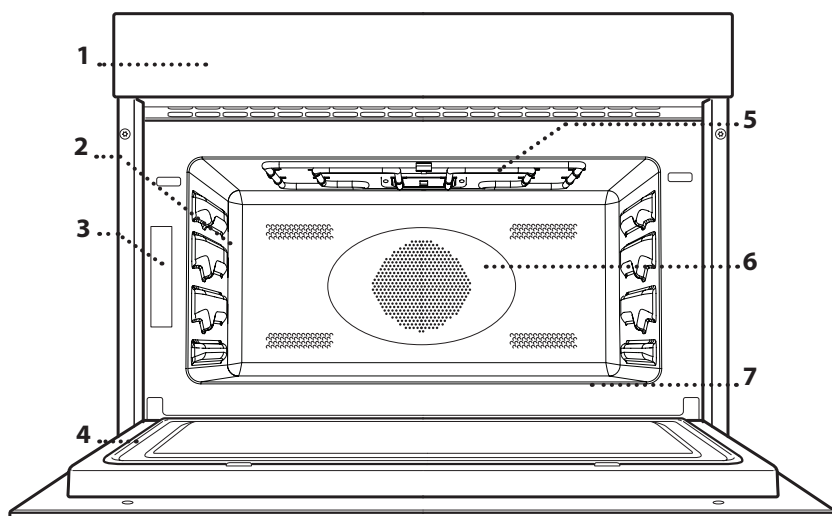
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



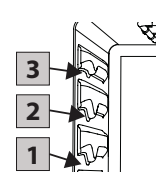
U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.

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

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Plankgeleiders

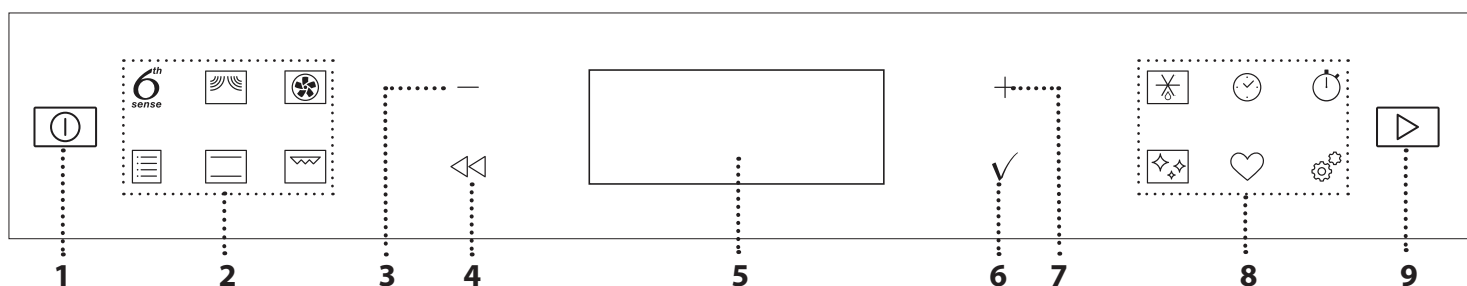


De niveaus waarop het roosters en andere accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 3 het hoogste

niveau.

3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Grill
6. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
7. 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 MENU / 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

### 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

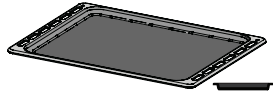
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

### 9. START

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

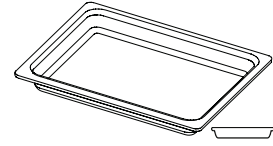
# ACCESSOIRES

## BAKPLAAT



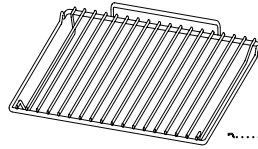
Nuttig als steunoppervlak voor ovenschalen; de plaat kan ook gebruikt worden om op te leggen dat niet in een recipiënt zit. Dit accessoire is niet geschikt voor gebruik in de microgolfoven.

## GLAZEN PLATEAU



Dankzij de eigenschappen van glas, is deze afdruiptak geschikt voor alle bereidingsmethodes. Het vangt het bakjus op wanneer het onder het rooster

## ROOSTER



Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmethoden, behalve voor de functie "Magnetron". Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om

er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.

Voer het rooster in door het wat gekanteld naar boven te houden en de achterste rand (naar boven gericht) op het gewenste niveau te plaatsen. Schuif hem vervolgens horizontaal over het roostergeleiders, zo ver mogelijk.

Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

**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 .**

# FUNCTIES



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

Met deze functies wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten voedsel geselecteerd.

### 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 voedsel in een houder die geschikt is voor oven en magnetron.

Laat na de opwarming het voedsel nog 1-2 minuten liggen, dat verbetert het resultaat, vooral van bevroren voedsel.

|  | 🕒             | 🍽️ |
|--|---------------|----|
| MAALTIJD   | 250 - 500 g   |    |
| Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.                       |               |    |
| BEVR. MAALTIJD   | 250 - 500 g   |    |
| Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.                       |               |    |
| SOEP   | 1 - 4 porties |    |
| Verwarm onbedekt in afzonderlijke kommen   |               |    |
| DRANKEN  | 1 - 4 porties |    |
| Plaats een hittebestendige plastic lepel in mok of kopje om overkoken te voorkomen |               |    |

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

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



## MAGNETRON


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

| 🕒         | 🍽️  | 🕒   | 🕒       | 🕒 |
|-----------|---|-----|---------|---|
| 850       | 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. |     |         | 1 |
| 350       | 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.   |     |         |   |
|           | 🕒   | 🕒   | 🕒       | 🕒 |
| Opwarmen  | 2 bekerv  | 850 | 3       |   |
| Opwarmen  | Aardappelpuree (1 kg)   | 850 | 10 - 12 |   |
| Ontdooien | Gehakt (500 g)  | 160 | 13 - 14 | 1 |
| Bereiden  | Luchtige cake   | 750 | 7 - 8   |   |
| Bereiden  | Custard   | 750 | 10 - 11 |   |
| Bereiden  | Gehaktbrood   | 750 | 15 - 16 |   |

Benodigd accessoire: Glazen plateau

## TURBOHETELUCHT










Voor het bereiden van zoete gerechten en vlees met circulatie van hete lucht.

|  |  | °C        |  |  |
|---|---|-----------|---|---|
| Meringues   | Ja  | 100 - 120 | 40 - 50   |  |
| Koekjes   | Ja  | 170 - 180 | 10 - 20   |  |
| Heel brood  | Ja  | 180 - 200 | 30 - 35   |  |
| Zwitserse broodjes  | Ja  | 210 - 220 | 10 - 12   |  |
| Bladerdeeg  | Ja  | 180 - 190 | 15 - 20   |  |
| Braadstuk (800 g - 1,5 kg)  | Ja  | 160 - 170 | 70 - 80   |  |

## TRADITIONEEL








### • CONVENTIONEEL + MAGN.

Om gebakken gerechten sneller te bereiden door de conventionele oven te combineren met de magnetron.

|  |  | °C        |  |  |  |
|---|---|-----------|---|---|---|
| Brood   | -   | 200 - 220 | 90  | 25 - 35   |  |
| Rosbief (1- 1,5 kg)   | -   | 160       | 160 - 350   | 35 - 45   |  |
| Lasagne   | Ja  | 170 - 200 | 160 - 350   | 20 - 40   |  |
| Bevroren voedsel  | -   | 160 - 180 | 350   | 20 - 30   |  |







### • GRILL + MAGN.

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren.

|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| Gegratineerde aardappelen   | 350   | 2   | 20 - 40   |  |
| Gepofte aardap.   | 350   | 3   | 10 - 20   |  |









### • TURBO GRILL

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

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Kip kebab   | 3   | 25 - 35   |  |
| Gebakken aardappelen  | 3   | 30 - 50   |  |








### • TURBO GRILL + MAGNETRON

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

|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| Cannelloni [bevroren]   | 350   | 3   | 20 - 25   |  |
| Varkenskarbonade  | 350   | 3   | 30 - 40   |  |
| Gebraden kip  | 350   | 2   | 40 - 60   |  |







### • TURBO HETELUCHT + MAGNETRON

Om zoete gerechten en vlees snel te bereiden door een combinatie van magnetron en heteluchtconvectie.

|  |  | °C        |  |  |
|---|---|-----------|---|---|
| Braadstuk   | 160   | 170       | 40 - 60   |  |
| Vleestaart  | 160   | 180       | 25 - 35   |  |
| Gebakken vis  | 160   | 170 - 190 | 20 - 35   |  |







### • HETE LUCHT

Om vlees, gebak en hartige taart met vloeibare vulling perfect te bereiden.

|  |  | °C        |  |  |
|--|---|-----------|---|---|
| Taarten met vulling  | -   | 160 - 200 | 35 - 55   |  |
| Quiche Lorraine  | -   | 170 - 190 | 30 - 45   |  |

### • HETE LUCHT+MAGN.

Om gerechten met een vloeibare vulling snel te bereiden door magnetron, conventionele verhitting en luchtconvectie te combineren.

|  |  | °C        |  |  |
|--|---|-----------|---|---|
| Taarten met vulling  | 350   | 160 - 200 | 25 - 45   |  |
| Luchtige cake  | 90  | 160 - 180 | 30 - 35   |  |

### • SPECIALE FUNCTIES

#### » SNEL VOORVERWARMEN

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.

Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Turbohetelucht"-functie selecteren.

#### » WARMHOUDEN








Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

#### » RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg.







## CONVENTIONEEL

Om een gerecht een perfect bruin korstje, zowel bovenop als onderaan het voedsel, te geven..

|  |  | °C        |  |  |
|--|---|-----------|---|---|
| Kleine taartjes  | Ja  | 160 - 180 | 30 - 40   |  |
| Koekjes  | Ja  | 150 - 160 | 20 - 30   |  |
| Pizza  | Ja  | 230       | 20 - 30   |  |

## GRILL

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

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Toast   | 3   | 7 - 10  |  |
| Garnalen  | 2   | 20 - 30   |  |



## JET DEFROST

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, eenvoudigweg door het gewicht in te voeren. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen plateau voor de beste resultaten.

|           | ⏱              |
|-----------|----------------|
| VLEES     | 100 g - 2,0 kg |
| GEVOGELTE | 100 g - 3,0 kg |
| VIS       | 100 g - 2,0 kg |
| GROENTE   | 100 g - 2,0 kg |
| BROOD     | 100 g - 2,0 kg |



## KOOKWEKKERS

Om de tijdwaarden van de functie te bewerken.



## KOOKWEKKER

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



## SMART CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt door een lage temperatuur kan het vuil gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de ovenruimte en schakel de functie in wanneer de oven koud is.



## FAVORIET

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



## 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.

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 "Off".

Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

## LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De lijst in de tabellen:

recepten ⏱, al dan niet voorverwarmen ⚡, temperatuur ⚡, vermogen magnetron ⚡, grillniveau ⚡, gewicht ⏱ bereidingstijd ⚡, accessoires en niveau ⏱ gesuggereerd voor bereiding.

De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig).

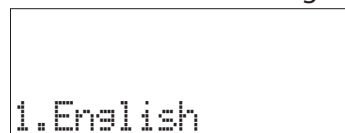
De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

⚡ Rooster, ⚡ taartvorm op rooster, ⚡ bakplaat, ⚡ glazen plateau

# EERSTE GEBRUIK

## 1. SELECTEER DE TAAL

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. DE TIJD REGELEN

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



Druk op + of - om het huidige uur in te stellen en druk op ✓ :

Op het display knippen 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.

## 3. 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 een uur met de functie "Snel voorverw.". 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.

## 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 functie in een menu te selecteren, druk op  $+$  of  $-$  om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op  $\checkmark$  om te bevestigen.

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

### 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  $\ll$  kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

#### TEMPERATUUR / VERMOGEN



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

Het magnetronvermogen en het grillniveau kunnen op dezelfde manier worden ingesteld.

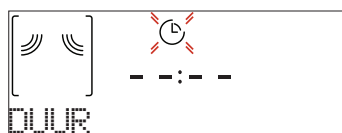
Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen: 3 (hoog), 2 (midden), 1 (laag).



Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur wijzigen met  $+$  of  $-$ .


Het magnetronvermogen wordt teruggebracht naar maximaal 350 W in combinatie met andere functies.

#### DUUR




Wanneer het  symbool knippert op het display, druk op  $+$  of  $-$  om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  $\checkmark$  om te bevestigen.

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  $\checkmark$  om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdstelling): Druk op  $\checkmark$  of  om te bevestigen en de functie te starten.


Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

#### EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Conventioneel" of "Turbohetelucht", kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur. 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  $\checkmark$  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 bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op  $+$  of  $-$  drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op  $\ll$  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, braden of bakken.

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

#### GEWICHT / PORTIES / BATCH / STUKKEN




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


#### GARING / BRUINEN

Bij sommige 6<sup>th</sup> Sense-functies kunt u het niveau van garing afstellen.




Druk, wanneer dit gevraagd wordt, op  $+$  of  $-$  om het gewenste niveau te kiezen, van niet doorbakken (rare, -1) tot doorbakken (well done, +1). Druk op  $\checkmark$  of  om te bevestigen en de functie te starten.

### 3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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.

Druk tijdens de uitstelfase op  om deze fase over te slaan en de functie meteen te starten.

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

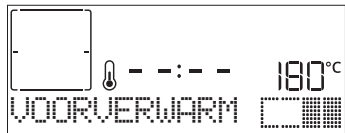
Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Druk op  om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

#### JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op  om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (850 W) voor 30 seconden.

### 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 het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd.

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 TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

#### PAUZE

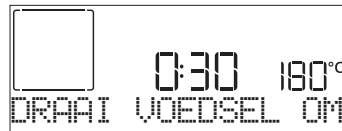
Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u op .


Let op: Open bij "6<sup>th</sup> Sense"-functies de deur enkel als dit gevraagd wordt.

#### VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

Bij sommige 6<sup>th</sup> Sense-bereidingsrecepten moet voedsel toegevoegd worden na de voorverwarmingsfase of moeten ingrediënten toegevoegd worden om de bereiding te voltooien. Op dezelfde wijze zijn er instructies om het voedsel tijdens de bereiding om te draaien of door te roeren.

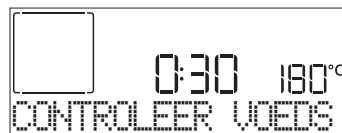




Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur, druk vervolgens op  om de bereiding verder uit te voeren.

Let op: Als voedsel moet worden omgedraaid, voert de oven de bereiding na 2 minuten verder uit, ook als geen actie is uitgevoerd. De fase "VOEG VOEDSEL TOE" duurt 2 minuten: als er geen actie wordt uitgevoerd, wordt de functie beëindigd.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer de bereiding bijna klaar is.

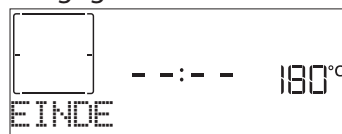




Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op  of  om door te gaan met de bereiding.

Let op: Druk op  om deze acties over te slaan. Zo niet, gaat de oven verder met de bereiding als er een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd.

### 6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

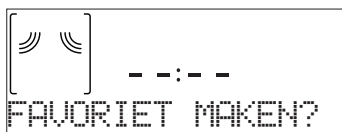


Druk op  om de bereiding voort te zetten in handmatige modus (geen tijdsinstelling) of druk op  om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

## . FAVORIET

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 9 van uw favoriete functies opslaan.

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 9 op uw lijst met favorieten.



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

Zodra u op  $\checkmark$  heeft gedrukt, drukt u op  $+$  of  $-$  om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op  $\checkmark$  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.

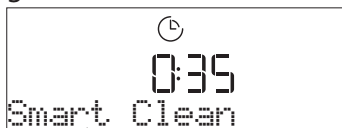
Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, drukt u op  $\heartsuit$ : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op  $+$  of  $-$  om de functie te selecteren, bevestig door op  $\checkmark$  te drukken, en druk daarna op  $\rightarrow$  om te activeren.

## . SMART CLEAN- FUNCTIE

Druk op  $\text{Ⓢ}$  om "Smart Clean" op het display weer te geven.



Druk op  $\rightarrow$  om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op  $\checkmark$  als u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op  $\rightarrow$  om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de oven niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knippen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

## . 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  $\text{⌚}$  symbool knippert op het display.



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

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

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op  $\text{Ⓢ}$  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.

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
























## . VERGRENDING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u  $\leftarrow$  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  $\text{Ⓢ}$  in te drukken.

## BEREIDINGSTABEL

| Voedingsgroep / Recepten |                              | Niveau & Accessoires  | Aanbevolen hoeveelheid | Bereidingsinformatie   |
|--------------------------|------------------------------|---|------------------------|--|
| GEBAKKEN PASTA           | Lasagne                      |    | 4 – 8 porties          | Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen   |
|                          | Lasagne bevroren             |    | 600 g - 1,2 kg         | Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie  |
| VLEES                    | Rosbief                      |    | 1 - 1,5 kg             | Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden   |
|                          | Gebr. kalfsvlees             |    | 1 - 1,5 kg             | Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden  |
|                          | Gebr. varkensvl.             |    | 1 - 1,5 kg             |  |
|                          | Gehaktbrood                  |    | 4 – 8 porties          | Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen   |
|                          | Worsten                      |    | 4 - 12 stuks           | Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen   |
| KIP                      | Gebraden kip                 |    | 1 - 1,5 kg             | Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan   |
|                          | Gebr. poot                   |    | 800 g - 1,2 kg         | Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over het rooster met het vel aan de onderkant   |
|                          | Filets gebraden              |    | 800 g - 1,2 kg         | Olijfolie en kruiden naar smaak toevoegen  |
| VIS                      | Geheel gebraden              |    | 800 g - 1,5 kg         | Borstel olie over de vis. Kruid met citroensap, look en peterselie   |
|                          | Gestoomde filets             |   | 400 g - 1 kg           | Verdeel gelijkmatig over de houder. Met deksel bereiden  |
|                          | Gratin bevroren              |  | 600 g - 1,2 kg         | Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie  |
| GROENTEN                 | Wortelen&knollen             |  | 200 - 800 g            | Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de houder   |
|                          | Vers-gestoomd                |  | 200 - 800 g            |  |
|                          | Bevr.-gestoomd               |  | 200 - 800 g            | Verdeel gelijkmatig over de houder. Roer om als dit wordt aangegeven   |
|                          | Gratin                       |  | 4 – 8 porties          | Snijd de groenten in plakjes en leg ze dwars over elkaar in een grote houder. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas   |
|                          | Gepofte aardap.              |  | 4 - 8 stuks            | Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Snij een kruis in de aardappelen en leg ze met het kruis naar beneden in de oven. Wanneer u wordt gevraagd om de aardappelen om te draaien, giet u de zure room over de aardappelen en voegt u zout toe naar smaak     |
|                          | Gebakken aardappels-bevroren |  | 500 g - 1 kg           | Verdeel gelijkmatig over het glazen plateau  |
|                          | Aardappelpartjes             |  | 500 g - 1 kg           | Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de houder   |
| GEBAK                    | Appeltaart                   |  | 1 baksel               | Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijfels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei |
|                          | Taart                        |  | 1 baksel               | Bekleed een taartvorm met het deeg. Prik er gaatjes in met een vork en smeer de jam uit over het deeg. Rol het resterende deeg uit en snij dit in reepjes. Dek de taart af met een geruit patroon  |
|                          | Luchtige cake                |  | 1 baksel               | Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat   |

## ACCESSOIRES

Rooster



Houder geschikt voor oven en magnetron op rooster



Glazen plateau



Houder geschikt voor oven en magnetron op glazen plateau



Bakplaat





| Voedingsgroep / Recepten | Niveau & Accessoires   | Aanbevolen hoeveelheid  | Bereidingsinformatie  |
|--------------------------|--|---|---|
| PIZZA & QUICHE           | Dunne pizza  | 2<br>            | 1 baksel<br>Maak pizzadeeg van 225 ml water, 15 g gist, 400 g bloem, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op |
|                          | Dikke pizza  | 2<br>            | 1 baksel<br>Maak pizzadeeg van 250 ml water, 20 g gist, 450 g bloem, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op |
|                          | Pizza gekoeld  | 2<br>            | 250 - 800 g<br>Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie  |
|                          | Bevr. pizza  | 2<br>            | 250 - 800 g   |
|                          | Hartige taart  | 1<br>            | 1 baksel<br>Bekleed een bakvorm met deeg en prik er gaatjes in met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 8 porties  |
| POPCORN                  | 1<br> | 100 g<br>Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen plateau. Bereid slechts één zak per keer |   |

## ACCESSOIRES

Rooster



Houder geschikt voor oven en magnetron op rooster



Glazen plateau



Houder geschikt voor oven en magnetron op glazen plateau



Bakplaat



## NUTTIGE TIPS

### TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven.

Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden.

Het meeste voedsel blijft verder koken nadat de bereiding in de magnetron al beëindigd is. Laat daarom het voedsel nagaren tot het helemaal klaar is.

Verwijder alle sluitstrips met metaaldraad van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst voor bereiding.

Plastic folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

### VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, gebruik recipiënt die bovenaan smal zijn, roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepeltje erin staan.

Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

### BEVROREN VOEDSEL

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks in de glazen afdruiptak te ontdooien. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

### BABYVOEDING

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.

Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdert.

### CAKES EN BROOD

Voor gebak en brood raden we de functie "Turbohetelucht" aan, voor gebak met vloeibare inhoud kunt u beter de functie "Hete lucht" gebruiken. Als u de bereidingstijden wilt verkorten, kiest u "Hetelucht + MG met de magnetron ingesteld op het maximale vermogen van 160 W om het product zacht en geurig te houden.

Gebruik met de functies "Turbohetelucht" en "Hete lucht" taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

### VLEES EN VIS

Om snel een bruin korstje te krijgen, terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en mals blijft, is het raadzaam om de functies convectiebakken en magnetron samen te gebruiken.

Voor optimale bereidingsresultaten stelt u het magnetronniveau in op 350W.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.  
De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

### EXTERNE OPPERVLAKKEN

- 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 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.

- Activeer de functie "Smart Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

### 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.

## PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem   | Mogelijke oorzaak  | Oplossing  |
|--|--|--|
| De oven werkt niet.  | Stroomonderbreking.  | Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.                             |
|  | Koppel het los van het elektriciteitsnet.  | 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 het 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". |
| De oven wordt niet warm.   | Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. | Open "DEMO" via "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".   |
|  | DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.   |  |

### PRODUCT

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

### HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

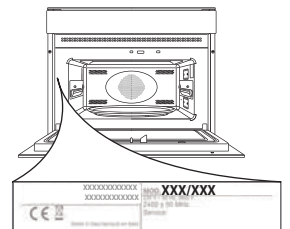
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> 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.



**40001197193**

Gedrukt in Italië