

SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

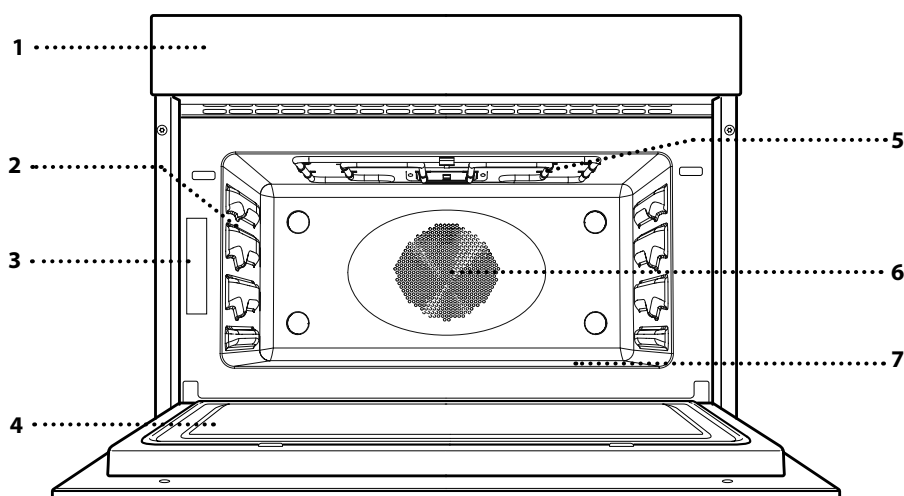
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.whirlpool.eu/register



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. Plankgeleiders

De niveaus (geleiders) waarop de roosters en andere accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 3 het hoogste niveau.

3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)

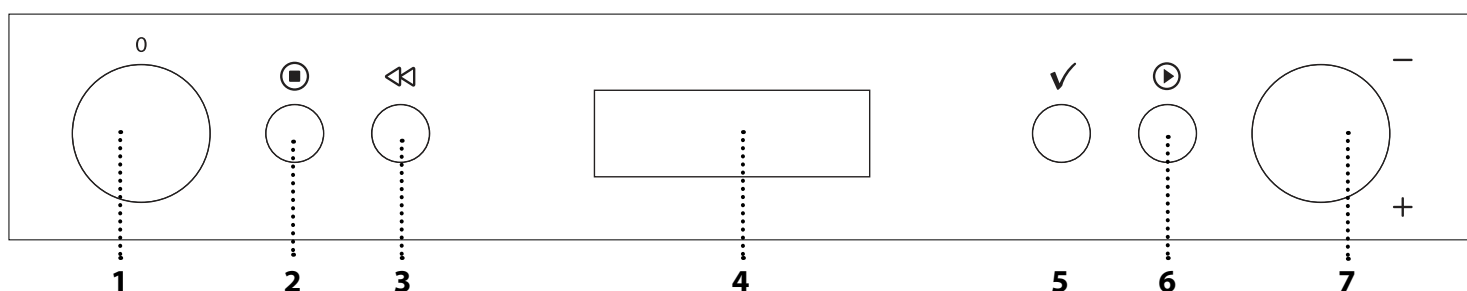
4. Deur

5. Grill

6. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)

7. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

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

5. BEVESTIGINGSTOETS

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

6. START

Om een functie meteen te starten.

7. INSTELKNOP

Om de menu's en instellingen te overlopen of om de waarden te wijzigen.

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

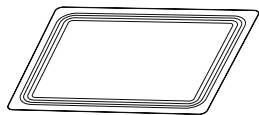
ACCESSOIRES

BAKPLAAT



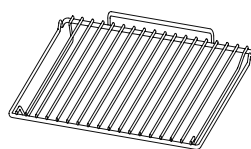
Nuttig als steunoppervlak voor ovenschalen; de plaat kan ook gebruikt worden om voedsel op te leggen dat niet in een recipiënt zit. Dit accessoire is niet geschikt voor gebruik in de microgolfoven.

GLAZEN AFDRUIPBAK



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

ROOSTER



De 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.

Het aantal en het type accessoires zijn afhankelijk van het aangeschafte model. Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

FUNCTIES

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.

CONVENTIONELE FUNCTIES

• CONVENTIONEEL

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant.

Kleine taartjes	Ja	160 - 180	30 - 40	2
Koekjes	Ja	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Ja	230	20 - 30	1

• CONVENT.+MAGN.

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

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

GRILL FUNCTIES

• GRILL

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

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

• GRILL + MW

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren.

Aardappelgratin	350	2	20 - 40
Gepofte aardap.	350	3	10 - 20

TURBOGRILL FUNCTIES

• TURBOGRILL

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

Kip kebab	3	25 - 35	2
Gebakken aardappelen	3	30 - 50	2

• TURBOGRILL + MAGN

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

TURBOHETELUCHT FUNCTIES

HETELUCHT

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

		°C		
Meringues	Ja	100 - 120	40 - 50	2
Koekjes	Ja	170 - 180	10 - 20	2
Heel brood	Ja	180 - 200	30 - 35	1
Zwitserse broodjes	Ja	210 - 220	10 - 12	2
Bladerdeeg	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Braadstuk (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	1

TURBOHETELUCHT + MAGNETRON

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

		°C		
Braadstuk	160	170	40 - 60	2
Vleestaart	160	180	25 - 35	1
Gebakken vis	160	170 - 190	20 - 35	1

SPECIALE FUNCTIES

WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg.

HETE LUCHT FUNCTIES

HETE LUCHT

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

		°C		
Taarten met vulling	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

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	2
Luchtige cake	90	160 - 180	30 - 35	1

AUTO

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

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.

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

ONTDOOIEN

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

1 VLEES	100 g - 2,0 kg
2 GEVOGELTE	100 g - 3,0 kg
3 VIS	100 g - 2,0 kg
4 GROENTE	100 g - 2,0 kg
5 BROOD	100 g - 2,0 kg

INSTELLINGEN

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

De defaultinstelling van het apparaat is de 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

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.
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 bekers	850	3
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	850	10 - 12
Ontdooien	Gehakt (500 kg)	160	13 - 14
Koken	Luchtige cake	750	7 - 8
Koken	Custard	750	10 - 11
Koken	Gehaktbrood	750	15 - 16

Benodigd accessoire: Glazen plateau

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).

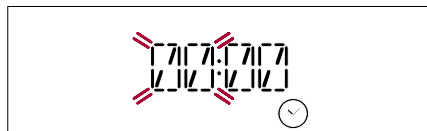
De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

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

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

DE TIJD REGELEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Draai aan de navigatieknop om het uur in te stellen en druk op ✓: De minuten knipperen op de display.

Draai aan de navigatieknop 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.

DE OVEN VERWARMEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer 1 uur met de functie "Convectiebakken".

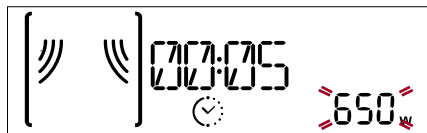
Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

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.



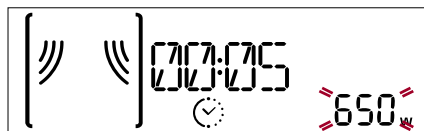
Om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) aan de instelknop draaien totdat het gewenste item wordt weergegeven.

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

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen.

Op de display verschijnen de instellingen die voor elke functie in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.



Wanneer de instelling knippert op de display draait u de *instelknop* om de instelling te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien aanwezig).

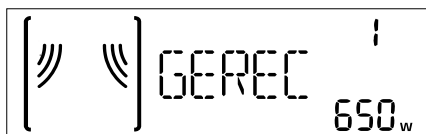


Let op: Door te drukken op << kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

CATEGORIEËN (AUTO)

Bij het gebruik van de automatische functies moet u een categorie selecteren voor het te bereiden voedsel.

De weergegeven categorie komt overeen met het nummer op de display.

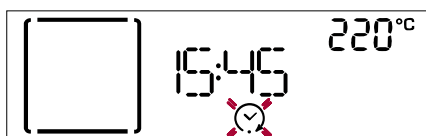


Raadpleeg de tabel met beschrijvingen van de functies voor informatie over alle categorieën.

. HET EINDE VAN DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN/

UITGESTELDE START

De functies "Conventioneel", "Grill", "Turbogrill" en "Convectiebakken" geven u de mogelijkheid om het einde van de bereidingstijd te programmeren door de starttijd van de functie uit te stellen. Na het instellen van een bereidingsduur, toont de display de overeenkomstige eindtijd van de bereiding en het symbool knippert.



Draai de *instelknop* om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op om te bevestigen: de twee puntjes van het uur van het tijdstip einde bereiding knipperen, om aan te geven dat de instelling correct is uitgevoerd.



De oven zal automatisch later gestart worden om de bereiding op het ingestelde tijdstip te voltooien.

Op elk moment kunnen de instelwaarden veranderd worden (temperatuur, grill, bereidingstijd) door te drukken op en de bovenstaande handelingen te herhalen.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELLEN

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.

. JET START - MAGNETRON

Met de oven in stand-by (om deze modus te activeren, druk op) en de *keuzeknop* in de stand "Magnetron", druk op om te koken aan vol vermogen (850 W) gedurende 30 seconden.

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

.VEILIGHEIDSSLOT

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



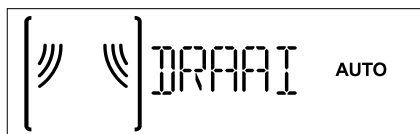
Open en sluit de deur, druk vervolgens op om de functie te starten.

.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 .

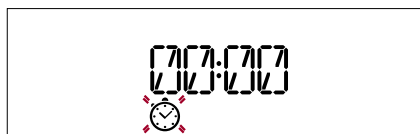
Bepaalde automatische functies hebben pauzes, zodat de gebruiker het voedsel kan draaien of roeren.



Zodra de oven de bereiding heeft onderbroken opent u de deur en voert u de gevraagde actie uit. Sluit dan de deur opnieuw en druk 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, druk op en draai aan de *instelknop*.



Druk op om de kookwekker te activeren: U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Druk op om de kookwekker op een willekeurig moment te stoppen.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Draai aan de selectieknop om de gewenste functie te selecteren. 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 wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt.

Om het kookwekkerscherp om te vragen drukt u op om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

BEREIDINGSTABEL

Functie	Recept	Voorverwarmen	Temp. (°C)	Vermogen (W)	Grill	Duur	Niveau en Accessoires
 Conventioneel	Klein gebak	Ja	160 - 180	-	-	30 - 40	2 
	Koekjes	Ja	150 - 160	-	-	20 - 30	2 
	Pizza	Ja	230	-	-	20 - 30	1 
 Convent. + magn.	Brood	-	200 - 220	90	-	25 - 35	1 
	Rosbief (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	-	35 - 45	1 
	Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	-	20 - 40	1 
	Bevroren etenswaren	-	160 - 180	350	-	20 - 30	1 
 Grill	Toast	-	-	-	3	7 - 10	3 
	Garnalen	-	-	-	2	20 - 30	2 
 Grill + Magn.	Aardappelgratin	-	-	350	2	20 - 40	2 
	Gepofte aardap.	-	-	350	3	10 - 20	2 
 Turbogrill	Kip kebab	-	-	-	3	25 - 35	2 
	Gebakken aardappelen	-	-	-	3	30 - 50	2 
 Turbogrill + Magn.	Cannelloni [Bevroren]	-	-	350	3	20 - 25	2 
	Varkenskarbonade	-	-	350	3	30 - 40	2 
	Gebraden kip	-	-	350	2	40 - 60	2 
 Hetelucht	Meringues	Ja	100 - 120	-	-	40 - 50	2 
	Koekjes	Ja	170 - 180	-	-	10 - 20	2 
	Heel brood	Ja	180 - 200	-	-	30 - 35	1 
	Zwitserse broodjes	Ja	210 - 220	-	-	10 - 12	2 
	Bladerdeeg	Ja	180 - 190	-	-	15 - 20	2 
	Braadstuk (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	-	-	70 - 80	1 
 Hetelucht + MG	Braadstuk	-	170	160	-	40 - 60	2 
	Vleestaart	-	180	160	-	25 - 35	1 
	Gebakken vis	-	170 - 190	160	-	20 - 35	1 
 Convectiebakken	Hartige taart met vulling	-	160 - 200	-	-	35 - 55	1 
	Quiche Lorraine	-	170 - 190	-	-	30 - 45	1 
 Convectiebakken+magn	Hartige taart met vulling	-	160 - 200	350	-	25 - 45	2 
	Luchtige cake	-	160 - 180	90	-	30 - 35	1 

ACCESSOIRES

Magnetron/Ovenbestendig bakje op rooster



Rooster



Glazen afdruijbak



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. De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Neem daarom de tijd om het gerecht te laten staan om de bereiding te voltooien.

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. Vermijd het gebruik van potten met nauwe halzen. 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 ETENSWAREN

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks in de glazen afdruiptbak 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 verwijdt.

CAKES EN BROOD

Voor taarten en brood raden we de functie "Hetelucht" aan, terwijl het voor taarten met een vloeibare vulling eerder aangeraden is de functie "Convectiebakken" te gebruiken. Als alternatief, om de bereidingstijden in te korten, selecteer "Hetelucht + mg", met de magnetron ingesteld op een vermogen van hoogstens 160 W, om de producten mals en knapperig 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 350 W.

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 vochtige doek. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel.
- Regelmatig, of bij morsen, moet de bodem van de oven schoongemaakt worden door alle voedselresten te verwijderen.
- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg: Gebruik deze functie regelmatig.

ACCESSOIRES

Alle accessoires kunnen in de afwasmachine worden afgewassen

PROBLEMEN VERHELPE

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling 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.	De koelventilator is aan.	Open de deur 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

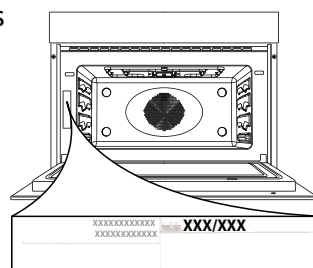
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website **docs.whirlpool.eu** (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.

> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.



CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

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



400011329919

Gedrukt in Italië