

## INHOUDSOPGAVE

|                                                             |           |                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....</b>              | <b>2</b>  | <b>ONDERHOUD EN REINIGING.....</b>                        | <b>20</b> |
| CONFORMITEITSVERKLARING.....                                | 5         | <b>OPSPOREN VAN STORINGEN .....</b>                       | <b>21</b> |
| MILIEUTIPS .....                                            | 5         | <b>WHIRLPOOL CONSUMENTEN SERVICE.....</b>                 | <b>21</b> |
| <b>INSTALLATIE .....</b>                                    | <b>6</b>  | <b>AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN .....</b> | <b>21</b> |
| HET APPARAAT MONTEREN.....                                  | 6         |                                                           |           |
| VOOR DE AANSLUITING .....                                   | 6         |                                                           |           |
| NA DE AANSLUITING.....                                      | 6         |                                                           |           |
| <b>HET APPARAAT .....</b>                                   | <b>7</b>  |                                                           |           |
| ACCESSOIRES .....                                           | 7         |                                                           |           |
| <b>BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL .....</b>                  | <b>8</b>  |                                                           |           |
| KNOPPEN EN TOETSEN.....                                     | 8         |                                                           |           |
| LINKER DISPLAY .....                                        | 8         |                                                           |           |
| RECHTER DISPLAY .....                                       | 8         |                                                           |           |
| INSTELLEN VAN DE KLOK.....                                  | 9         |                                                           |           |
| AAN/UIT.....                                                | 9         |                                                           |           |
| SNELSTART .....                                             | 9         |                                                           |           |
| DE BEREIDING ONDERBREKEN/HERVATTEN/<br>OPNIEUW STARTEN..... | 9         |                                                           |           |
| AFKOELEN .....                                              | 10        |                                                           |           |
| SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE.....                             | 10        |                                                           |           |
| INSTELLEN VAN VOEDSEL CATEGORIES.....                       | 10        |                                                           |           |
| INSTELLEN VAN HET GEWICHT .....                             | 11        |                                                           |           |
| HET VOEDSEL OMDRAAIEN .....                                 | 11        |                                                           |           |
| INSTELLEN VAN HET GRILLNIVEAU .....                         | 11        |                                                           |           |
| INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR .....                          | 11        |                                                           |           |
| INSTELLEN VAN HET MAGNETRONVERMOGEN ..                      | 12        |                                                           |           |
| INSTELLEN VAN DE DUUR.....                                  | 12        |                                                           |           |
| SNEL VOORVERWARMEN .....                                    | 12        |                                                           |           |
| TOETSENVERGRENDING .....                                    | 12        |                                                           |           |
| <b>TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN .....</b>                | <b>13</b> |                                                           |           |
| <b>BEREIDINGSTABEL.....</b>                                 | <b>15</b> |                                                           |           |
| <b>GETESTE RECEPTEN .....</b>                               | <b>18</b> |                                                           |           |
| <b>GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES.....</b>                 | <b>19</b> |                                                           |           |

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

**UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK**

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.



Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.

Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:

**GEVAAR**

**Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.**

**WAAR-  
SCHUWING**

**Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.**

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend elektricien gebeuren. Neem contact op met een erkend Servicecentrum.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen als de oven is voorzien van een stekker.
- Gebruik geen verlengkabels.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.

- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. kamers verwarmen of gebruik buitenshuis). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat is bedoeld om gebruikt te worden als inbouwapparaat. Gebruik het niet als vrijstaand apparaat.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.  
Voorkom aanraking van hete onderdelen.
- Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat niet aan tijdens en na het gebruik: gevaar voor brandwonden. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit het apparaat haalt. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Gebruik de magnetron niet voor het verwarmen van gerechten in luchtdicht verpakte houders. De druk verhoogt, wat schade kan veroorzaken bij het openen of kan ontploffen.
- Gebruik de magnetron niet om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Dit kan brand veroorzaken.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij de bereiding worden gebruikt. Papier kan verkolen of branden en sommige soorten plastic kunnen smelten wanneer ze worden gebruikt om voedsel op te warmen.
- Gebruik alleen schalen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

- De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.
- Gebruik de magnetron niet om te frituren, daar u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- 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.  
Zorg ervoor dat de dop en het speen verwijderd zijn voor u dit opwarmt.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik de magnetron niet om hele eieren te verwarmen (met of zonder schaal) want deze kunnen ontploffen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is afgelopen.
- Als materiaal binnen of buiten het apparaat in brand vliegt of als er rookontwikkeling is, laat de deur van het apparaat dan dicht en schakel het apparaat uit. Verwijder de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit via de zekering of de elektriciteitskast.
- Laat het voedsel niet overkoken. Dit kan brand veroorzaken.
- Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is. Als het apparaat niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de deurruit van het apparaat, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Gebruik geen bijtende chemicaliën of gasen in dit apparaat.  
Dit type apparaat is specifiek ontworpen om voedsel op te warmen of te bereiden. De oven is niet ontworpen voor industrieel gebruik of gebruik in laboratoria.
- Verwijder geen beschermkappen. Controleer de deurafdichtingen en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. Als deze gebieden beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt tot het gerepareerd is door een opgeleid servicetechnicus.
- Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden uitgevoerd.  
Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.



**CONFORMITEITSVERKLARING** 

Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de Europese Richtlijn (CE) nr. 1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

**MILIEUTIPS****Verwerking van de verpakking**

Het verpakkingsmateriaal kan volledig gerecycled worden en is voorzien van het recyclingsymbool (  ). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden verwerkt op verantwoorde wijze overeenkomstig de plaatselijke normen inzake afvalverwerking.

**Energiebesparing**

- Verwarm de magnetron alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donker gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte beter opnemen.
- Schakel het apparaat 10/15 minuten voor het einde van de geprogrammeerde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in het apparaat moeten staan blijven dan nog doorgaren.

**Afvalverwerking van het product**

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

**INSTALLATIE**

*Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de deur goed sluit.*

*Neem in geval van problemen contact op met uw leverancier of de Whirlpool Consumenten Service.*

*Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om het apparaat pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.*

**HET APPARAAT MONTEREN**

Lees alle veiligheidsaanbevelingen op de pagina's 2, 3, 4, 5 alvorens het apparaat te installeren.

Volg de montage-instructies op pagina I voor het installeren van het apparaat.

**VOOR DE AANSLUITING**

Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

Verwijder geen beschermingsplaatjes voor aanzuigopeningen die zich aan de zijkant in het magnetrongedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.

Controleer of het magnetronovengedeelte leeg is vóór de montage.

Controleer of het apparaat niet is beschadigd. Controleer of de magnetronovendeur goed sluit en of de afdichtstrip tussen de deur en de oven niet beschadigd is. Maak de magnetron leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken. Dit kan leiden tot elektrische schokken, brand of andere ongevallen.

Als het netsnoer te kort is, laat dan door een gekwalificeerde elektricien of onderhoudsmonteur een stopcontact dicht bij het apparaat aanleggen.

Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.

Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.

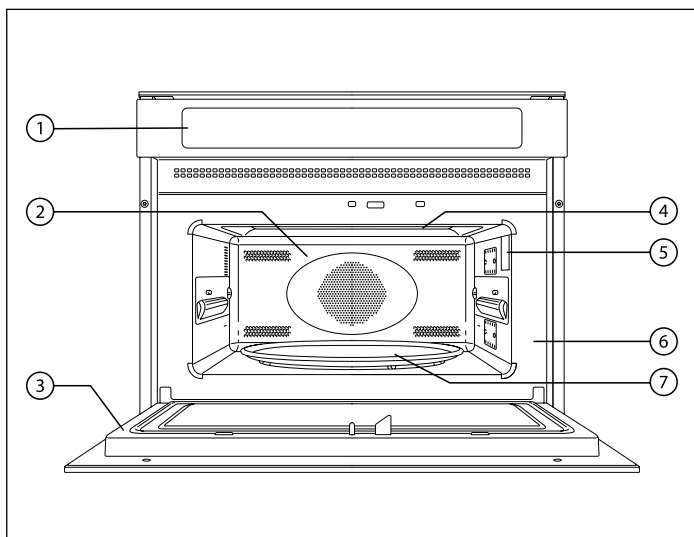
**NA DE AANSLUITING**

U kunt het apparaat alleen inschakelen als de deur goed gesloten is.

De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor letsel bij personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van deze eis.

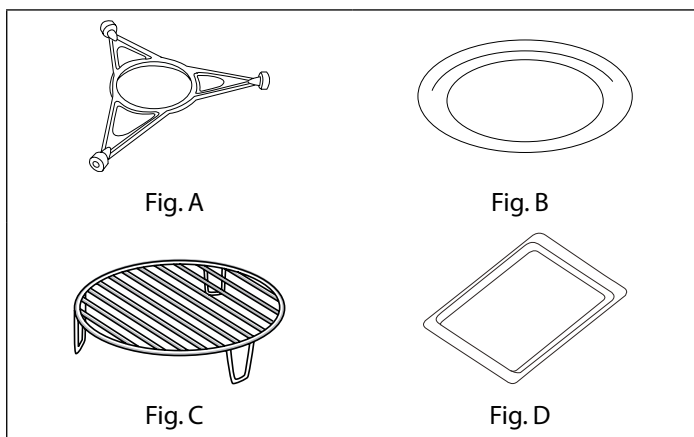
De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.

## HET APPARAAT



1. Bedieningspaneel
2. Ovengedeelte
3. Deur
4. Bovenste verwarmingselement
5. Licht
6. Gegevensplaatje (mag niet verwijderd worden)
7. Glazen draaiplateau

## ACCESSOIRES



**A. Plateaudrager.**  
*Alleen met het glazen draaiplateau gebruiken.*

**B. Glazen draaiplateau.**  
*Bij alle bereidingsprogramma's gebruiken.  
 Plaats het op de plateaudrager.*

**C. Rooster.**  
*Om te bereiden en te bakken.*

**D. Bakplaat (alleen bij bepaalde modellen).**  
*Gebruik deze nooit met de magnetronovens.*

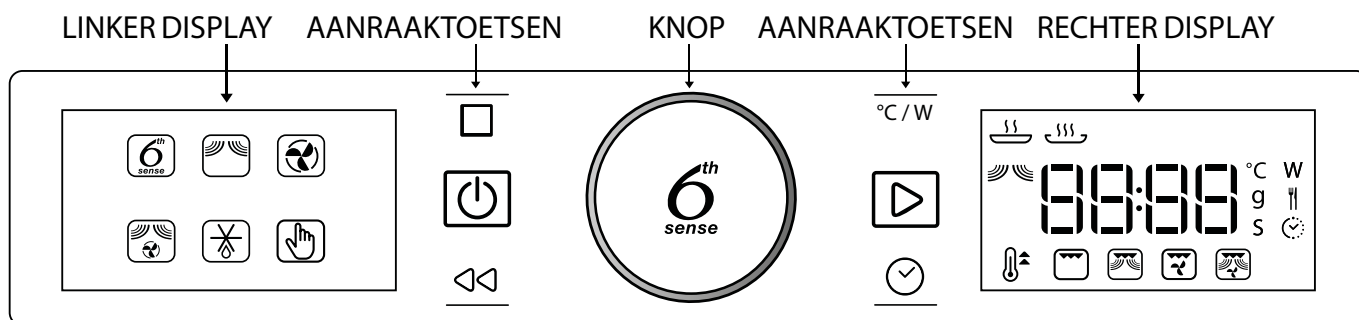
**Het aantal en het type accessoires zijn afhankelijk van het aangeschafte model.**

**NIET BIJGELEVERDE ACCESSOIRES**

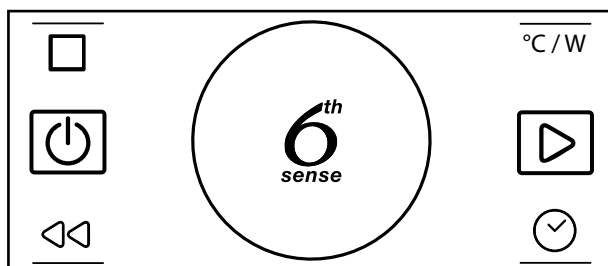
Bij de Whirlpool Consumenten Service kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

OPMERKING: *alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.*

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



## KNOPPEN EN TOETSEN



### DRAAIKNOP

Draai de draaiknop rond om de functies te doorlopen en alle bereidingsparameters in te stellen.



### 6<sup>TH</sup> SENSE TOETS

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.



**PAUZE** – Om een bereidingsprogramma te onderbreken.



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



**AAN/UIT** – Om het apparaat op elk ogenblik AAN of UIT te zetten.



**START** – Om de bereidingsfuncties te starten.

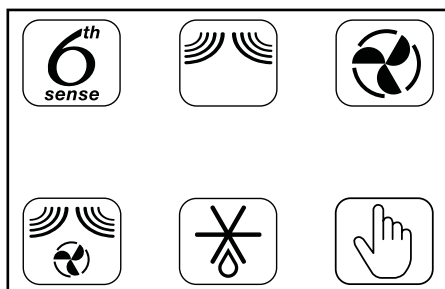


**TERUG** – Om terug te keren naar het vorige scherm.



**TIJD** – Om de klok en de duur van een bereidingsprogramma in te stellen.

## LINKER DISPLAY

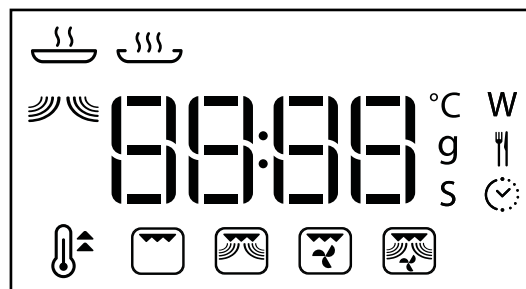


Dit display geeft de belangrijkste bereidingsfuncties weer.

De selecteerbare functie is opgelicht.

De symbolen geven de functie aan. Zie voor een volledige beschrijving de tabel op pagina 13.

## RECHTER DISPLAY



Dit display geeft de klok, de groepen voor de bereidingsfuncties van 6<sup>th</sup> Sense  en voor de handmatige  bereidingsfuncties en de bijzonderheden van alle functies weer, en helpt u bij het instellen van alle bereidingsparameters.

## 1.1 INSTELLEN VAN DE KLOK

Wanneer het apparaat de eerste maal wordt AAN gezet moet de klok worden ingesteld.



Draai rond om de uren in te stellen.

Druk op om te bevestigen.



Draai rond om de minuten in te stellen.

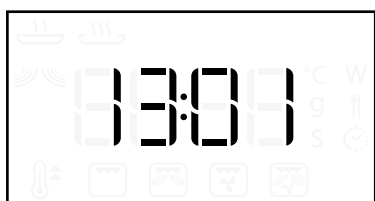
Druk op om te bevestigen.

OPMERKING: om het uur later te veranderen wanneer het apparaat UIT staat, houdt u tenminste een seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande handelingen.

Na een elektriciteitsstoring dient de klok opnieuw te worden ingesteld.

## 1.2 AAN/UIT

Wanneer het apparaat wordt UIT geschakeld, wordt alleen de 24-uursklok weergegeven.



Druk op om het apparaat AAN te zetten (houd 1 s ingedrukt).

Wanneer het apparaat AAN staat, zijn beide displays geactiveerd. De knop en alle toetsen zijn volledig functioneel.



OPMERKING: Drukken op beëindigt altijd een geactiveerd bereidingsprogramma en schakelt het apparaat UIT.

## 2 SNELSTART

Om de wizard voor het instellen van de modus over te slaan en onmiddellijk een bereidingscyclus te starten met vol magnetronvermogen (900 W) en een voorgeprogrammeerde duur van 30 seconden.

Zet het voedsel in de magnetronovenruimte en sluit de deur.

Druk op om te starten.

OPMERKING: deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer het apparaat UIT staat.

Telkens als u op drukt, wordt de duur met 30 seconden verlengd.

U kunt altijd de standaardinstellingen veranderen tijdens het bereidingsprogramma. Zie deel 7.3 en 8.

**Accessoires die niet met deze functie kunnen worden gebruikt: rooster, bakplaat.**

## 3 DE BEREIDING ONDERBREKEN/ HERVATTEN/OPNIEUW STARTEN

### DE BEREIDING ONDERBREKEN

Druk op om het bereidingsprogramma te onderbreken. Ook door de deur te openen kan de bereiding worden onderbroken om het voedsel te controleren, om te draaien of door te roeren. De instelling blijft 10 minuten lang gehandhaafd.

### DE BEREIDING HERVATTEN

Druk op om de bereiding na de pauze te hervatten.

### DE BEREIDING BEËINDIGEN

Zodra de bereidingstijd verstreken is, geeft het rechter display de tekst "End" weer en een zoemer gaat af.



Druk op of open de deur om het signaal stil uit te schakelen.

### DE BEREIDING OPNIEUW STARTEN

Druk op om de bereiding met 30 seconden te verlengen wanneer End op het display staat. Telkens als u op de knop drukt, worden 30 seconden toegevoegd aan de bereidingstijd.

OPMERKING: het apparaat houdt de instellingen alleen 60 seconden vast als de deur geopend en vervolgens gesloten wordt nadat de bereiding voltooid is.

#### 4 AFKOELEN

Als een functie klaar is, kan het apparaat een afkoelingsprocedure uitvoeren.

Het rechter display geeft "Cool On" weer.

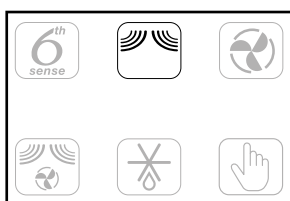


Na deze procedure wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

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

#### 5 SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

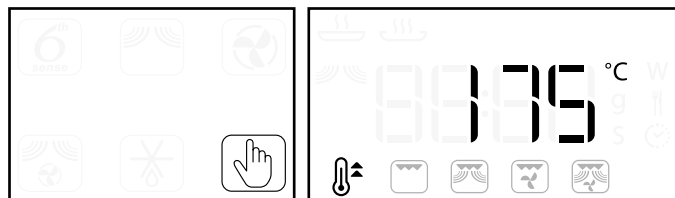
Om te kiezen uit zes verschillende hoofdfuncties en andere bereidingsprogramma's. Raadpleeg voor de beschrijving de specifieke tabellen op de pagina's 13 en 20.



Draai rond om een hoofdfunctie op het linker display te selecteren.

Druk op om de selectie te bevestigen.

Selecteer de speciale bereidingsfuncties van 6<sup>th</sup> Sense of de handmatige bereidingsfuncties om de bijbehorende groep op het rechter display te kunnen gebruiken.



Draai rond om de gewenste functie op het rechter display te selecteren.

Druk op om te bevestigen.

OPMERKING: het apparaat herinnert zich de belangrijkste functie die is geselecteerd.

#### 6 INSTELLEN VAN VOEDSELCATEGORIES

Wanneer u de functies Snel ontdooien en 6<sup>th</sup> Sense gebruikt, dient het apparaat te weten welke voedselcategorie hij moet gebruiken om goede resultaten te bereiken.

Activeer de gewenste functie: na de selectie van de gewenste functie wordt het symbool van de voedselcategorie weergegeven en de categorie knippert op het rechter display.



Draai rond om de voedselcategorie te kiezen (zie de onderstaande tabellen).

Druk op om te bevestigen en voer de wizardmodus verder uit om het gewicht van het voedsel in te stellen (zie deel 6.1).



##### SNEL ONTDOOIEN



1

DIEPVRIES  
VLEES



2

DIEPVRIES  
GROENTEN



3

DIEPVRIES  
BROOD



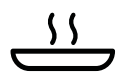
4

DIEPVRIES  
GEOGELTE



5

DIEPVRIES  
VIS



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



1

KANT-EN-  
KLAAR  
MAALTIJD



2

DIEPVRIES-  
MAALTIJD



3

BEVROREN  
LASAGNE



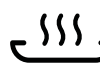
4

SOEP



5

DRANKEN



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



1

AARDAPPE-  
LEN UIT DE  
OVEN



2

VERSE  
GROENTEN



3

DIEPVRIES  
GROENTEN



4

GROENTEN  
UIT BLIK



5

POPCORN

OPMERKING: voor voedsel dat niet in de tabel staat of als het gewicht verschilt van wat aanbevolen wordt, kiest u de Magnetron of de handmatige bereidingsfunctie.

## 6.1 INSTELLEN VAN HET GEWICHT

Om de bereiding uit te voeren dienen de 6<sup>th</sup> Sense functies  en Snel Ontdooien  het gewicht van het voedsel te kennen.

Het apparaat berekent automatisch het ideale vermogen en duur voor elke voedselcategorie.

Het display geeft de voorgeprogrammeerde waarde weer en de "g" knippert.



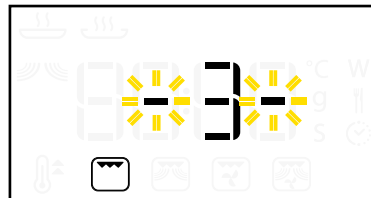
Draai  rond om het gewicht in te stellen tussen vooraf ingestelde waarden.

Druk op  om te bevestigen en de functie te starten.

## 7.1 INSTELLEN VAN HET GRILLNIVEAU

Om het grillvermogensniveau van de bereidingsfuncties van Grill , Grill Combi , Turbo Grill  en Turbo Grill Combi  in te stellen. Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 1 (laag), 2 (midden), 3 (hoog).

De voorgeprogrammeerde waarde wordt weergegeven tussen twee knipperende symbolen "- -".



Draai  rond om het gewenste grillniveau in te stellen.

Druk op  om te bevestigen en voer de wizard modus verder uit of druk op  om snel aan de slag te gaan.

**OPMERKING:** als u op  $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{W}$  drukt tijdens een bereidingsprogramma, kunt u het grillniveau bijstellen.

## 6.2 HET VOEDSEL OMDRAAIEN

Bij sommige 6<sup>th</sup> Sense functies  en Snel Ontdooien  kan het apparaat stoppen (afhankelijk van de gekozen voedselcategorie en het gewicht) en kan er een aanwijzing om het voedsel om te draaien verschijnen.



Doe de deur open en draai het voedsel om. Sluit de deur.

Druk op  om het bereidingsprogramma opnieuw te starten.



**OPMERKING:** in de modus Snel Ontdooien  werkt het apparaat na twee minuten automatisch verder als het voedsel niet is omgedraaid. In dit geval zal het ontdooien wel langer duren.

## 7.2 INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR

Om de temperatuur in te stellen voor alle bereidingsprogramma's waar dat mogelijk is (Snel voorverwarmen , Hete lucht , Hete lucht Combi ).

De voorgeprogrammeerde waarde wordt weergegeven en het  $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$  icoontje knippert.



Draai  rond om de gewenste temperatuur in te stellen.



Druk op  om te bevestigen en voer de wizard modus verder uit of druk op  om snel aan de slag te gaan.

**OPMERKING:** als u op  $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{W}$  drukt tijdens een bereidingsprogramma, kunt u de temperatuur bijstellen.



### 7.3 INSTELLEN VAN HET MAGNETRONVERMOGEN

Om het vermogensniveau in te stellen voor alle bereidingsprogramma's waar dat mogelijk is (Magnetron , Grill Combi , Turbogril Combi , Hete lucht Combi )

De voorgeprogrammeerde waarde wordt weergegeven en "W" knippert.



Draai  rond om het gewenste vermogen in te stellen.



Druk op  om te bevestigen en voer de wizard modus verder uit of druk op  om snel aan de slag te gaan.

**OPMERKING:** als u op  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$  drukt tijdens een bereidingsprogramma, kunt u het magnetronvermogen bijstellen.

### 8 INSTELLEN VAN DE DUUR

Om de duur van een bereidingsprogramma in te stellen, behalve voor de functies van 6<sup>th</sup> Sense  en Snel voorverwarmen .

De voorgeprogrammeerde waarde wordt weergegeven en  knippert.



Draai  rond om de duur in te stellen.



Druk op  of  om te bevestigen en het bereidingsprogramma te starten.

**OPMERKING:** als u  ronddraait tijdens een bereidingsprogramma, kunt u de duur bijstellen. Telkens als u op  drukt, wordt de duur met 30 seconden verlengd.

### 9 SNEL VOORVERWARMEN

Om de magnetronoven snel voor te verwarmen. Zie de volledige beschrijving op pagina 15.

Selecteer het icoontje op het rechter display.

Druk op  om te bevestigen.



Draai  rond om de doeltemperatuur in te stellen.

Druk op  of  om de snelle voorverwarming te starten.



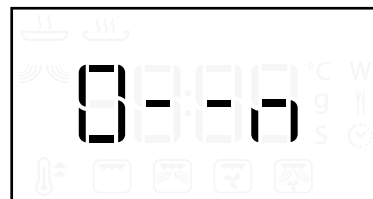
Wanneer het apparaat de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.

Zet geen voedsel in de ovenruimte vóór het einde van het snelvoorverwarmingsprogramma.

### 10 TOETSENVERGRENDELING

Om de bedieningspaneeltoetsen te blokkeren.

Houd  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



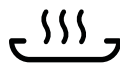
Om uit te schakelen.

Houd  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



**OPMERKING:** om veiligheidsredenen kan het apparaat altijd UIT geschakeld worden tijdens een bereidingsprogramma door op  te drukken.



| TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-------------------------|----------------|------------------------|--------------------|------------------|---------------------|---------------|
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | MAGNETRON                                                                                                                               | De magnetronfunctie dient om voedsel en dranken snel te bereiden of op te warmen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | HETE LUCHT                                                                                                                              | Met deze functie kunt u ovenbestendige gerechten gebruiken. Het bereidingsprogramma is dat van een traditionele oven. Hij wordt gebruik om meringues, gebak, cakes, soufflés, gevogelte en gebraden vlees te bereiden. Plaats het voedsel op het rooster zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren. Gebruik de bakplaat (als er een is) voor het bakken van kleine dingen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | HETE LUCHT COMBI                                                                                                                        | Deze functie combineert de magnetron- en de heteluchtfuncties zodat u snel ovengerechten kunt bakken. Gebruik hem bij de bereiding van gebraden vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, cakes, gebak, vis en pasteien. Plaats het voedsel altijd op het rooster zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | SNEL ONTDOOIEN                                                                                                                          | <p>Met deze functie kunt u snel en automatisch* vlees, gevogelte, vis, groenten en brood ontdooien. De functie Snel ontdooien mag alleen gebruikt worden als het netto gewicht tussen de 100 g en 2,5 kg ligt. Tijdens het ontdooiproces stopt het apparaat en wordt het verzoek "VOEDSEL OMDRAAIEN" (turn) weergegeven. Plaats het voedsel altijd op het glazen draaiplateau. Nagaartijd verbetert het resultaat altijd.</p> <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>DIEPVRIES VLEES</td><td>DIEPVRIES GROENTEN</td><td>DIEPVRIES BROOD</td><td>DIEPVRIES GEVOGELTE</td><td>DIEPVRIES VIS</td></tr></table>                     |                                                                                       |     |     |   |   |   | 1 | 2 | 3 | 4                       | 5              | DIEPVRIES VLEES        | DIEPVRIES GROENTEN | DIEPVRIES BROOD  | DIEPVRIES GEVOGELTE | DIEPVRIES VIS |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |
| 1                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3                                                                                                                                       | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 5                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |
| DIEPVRIES VLEES                                                                                                                         | DIEPVRIES GROENTEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | DIEPVRIES BROOD                                                                                                                         | DIEPVRIES GEVOGELTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | DIEPVRIES VIS                                                                         |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |
| 6 <sup>th</sup> Sense functies                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <div></div> <div>6<sup>th</sup> Sense OPWARMEN</div> | <p>Dankzij de 6<sup>th</sup> Sense technologie kunt u met deze functie automatisch* gerechten opwarmen. Gebruik deze functie voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, zowel diepvries, gekoeld als op kamertemperatuur. Nagaartijd verbetert het resultaat altijd, vooral voor diepgevroren voedsel. Bedek het voedsel altijd ergens mee bij deze functie, behalve als u soep opwarmt. Plaats het voedsel op een magnetron- en ovenbestendig bord.</p> <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>KANT-EN-KLAAR MAALTIJD</td><td>DIEPVRIESMAALTIJD</td><td>BEVROREN LASAGNE</td><td>SOEP</td><td>DRANKEN</td></tr></table> |                                                                                       |    |    |  |  |  | 1 | 2 | 3 | 4                       | 5              | KANT-EN-KLAAR MAALTIJD | DIEPVRIESMAALTIJD  | BEVROREN LASAGNE | SOEP                | DRANKEN       |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |
| 1                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3                                                                                                                                       | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 5                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |
| KANT-EN-KLAAR MAALTIJD                                                                                                                  | DIEPVRIESMAALTIJD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BEVROREN LASAGNE                                                                                                                        | SOEP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | DRANKEN                                                                               |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |
| <div></div> <div>6<sup>th</sup> Sense BEREIDEN</div> | <p>Dankzij de 6<sup>th</sup> Sense technologie kunt u met deze functie automatisch* gerechten bereiden. Plaats het voedsel op een magnetron- en ovenbestendig bord.</p> <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>AARDAPPELEN UIT DE OVEN</td><td>VERSE GROENTEN</td><td>DIEPVRIES GROENTEN</td><td>GROENTEN UIT BLIK</td><td>POPCORN</td></tr></table> |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |  |  |  | 1                                                                                     | 2                                                                                     | 3 | 4 | 5 | AARDAPPELEN UIT DE OVEN | VERSE GROENTEN | DIEPVRIES GROENTEN     | GROENTEN UIT BLIK  | POPCORN          |                     |               |
|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |
| 1                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3                                                                                                                                       | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 5                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |
| AARDAPPELEN UIT DE OVEN                                                                                                                 | VERSE GROENTEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | DIEPVRIES GROENTEN                                                                                                                      | GROENTEN UIT BLIK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | POPCORN                                                                               |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |   |   |   |                         |                |                        |                    |                  |                     |               |

|                     |                                                                                   |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Handmatige functies |  | <br><b>SNEL VOORVERWARMEN</b>  | <p>Gebruik deze functie om de lege magnetronoven voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.</p> <p>Na beëindiging van de voorverwarmingsfase gaat een zoemer af. Als er geen verdere handelingen worden uitgevoerd, houdt het apparaat de temperatuur 20 minuten lang constant en wordt vervolgens UIT geschakeld.</p>                                                                                                                                                                              |
|                     |                                                                                   | <br><b>GRILLEN</b>             | <p>Met deze functie kunt u voedsel een bruin korstje geven, met een gegrild of gegratineerd effect.</p> <p>Hij wordt gebruikt om voedsel als kaas op toast, hete sandwiches, aardappelkroketten, worstjes en groenten een bruin korstje te geven. Plaats het voedsel op het rooster. Draai het voedsel tijdens dit bereidingsprogramma om.</p> <p>Controleer, voordat u met grillen begint, of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt voor de oven. Het is raadzaam om de grill 3 à 5 minuten voor te verwarmen op grillvermogeniveau -3-.</p> |
|                     |                                                                                   | <br><b>GRILL COMBI</b>         | <p>Deze functie combineert magnetron- en grillverwarming zodat u snel kunt bereiden en grillen. Hij wordt gebruikt om voedsel als lasagne, vis en gegratineerde aardappelen te bereiden. Plaats het gerecht op het rooster of op het glazen draaiplateau.</p> <p>Het maximum magnetronvermogeniveau is begrensd door een fabrieksinstelling wanneer de grill combi wordt gebruikt.</p>                                                                                                                                                                             |
|                     |                                                                                   | <br><b>TURBO GRILL</b>       | <p>Deze functie verspreidt hete lucht in de magnetronoven tijdens het grillen en dat leidt tot goede resultaten wanneer u gevogelte of grote stukken vlees (poten, rosbief, kip) braadt.</p> <p>Leg voedsel op het rooster. Draai het voedsel tijdens de bereiding om.</p> <p>Controleer, voordat u met grillen begint, of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt voor de oven. De magnetronoven hoeft niet voorverwarmd te worden.</p>                                                                                                        |
|                     |                                                                                   | <br><b>TURBO GRILL COMBI</b> | <p>Deze functie combineert magnetron, grillen en verspreiding van lucht. Hij wordt gebruikt om snel voedsel als gevogelte, gevulde groenten en aardappelen uit de oven te bereiden en te braden.</p> <p>Plaats het gerecht op het rooster of op het glazen draaiplateau.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

\* Voor de functie Snel ontdooien  en alle functies van 6<sup>th</sup> Sense  berekent het apparaat automatisch de bereidingsparameters voor het best mogelijke resultaat op basis van het gewicht en van de type voedsel in de lijst.

| BEREIDINGSTABEL                                           |                                                                                     |           |                |         |                    |       |          |         |                                               |                                          |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|---------|--------------------|-------|----------|---------|-----------------------------------------------|------------------------------------------|
| VOEDSEL                                                   | FUNCTIE                                                                             | CATEGORIE | ACTIE          | TEMP.   | VOORVER-<br>WARMEN | TIJD  | VERMOGEN | GRILLEN | ACCESSOI-<br>RES (indien<br>beschik-<br>baar) | ADVIEZEN                                 |
| Gebakken appels                                           |    |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 160-350  | 2       |                                               |                                          |
| Dranken<br>(100-500 g)                                    |    | 5         | OPWAR-<br>MEN  |         |                    |       |          |         |                                               | Niet afdekken                            |
| Brood (heel brood,<br>broodjes of<br>kadetjes) 100 g-1 kg |    | 5         | ONT-<br>DOOIEN |         |                    |       |          |         |                                               | Nagaartijd<br>verbetert het<br>resultaat |
| Heel brood                                                |    |           | BAKKEN         | 180-200 | j                  | 30-35 |          |         | Bakvorm op<br>rooster                         |                                          |
| Boter                                                     |    |           | SMELTEN        |         |                    |       | 350      |         |                                               |                                          |
|                                                           |    |           | ZACHT          |         |                    |       | 160      |         |                                               |                                          |
| Taarten                                                   |    |           | BAKKEN         | 175     |                    | 28-30 | 90       |         |                                               |                                          |
| Vuurvaste schotel<br>klaarmaken                           |    |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 500      |         |                                               | Deksel                                   |
| Kaas                                                      |    |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 500      |         |                                               |                                          |
|                                                           |   |           | ZACHT          |         |                    |       | 160      |         |                                               |                                          |
| Halve kip                                                 |  |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 500-650  | 2       |                                               |                                          |
| Kippenpoten                                               |  |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 350-500  | 1       |                                               |                                          |
| Hele kip                                                  |  |           | BEREIDEN       | 210-220 | n                  | 50-60 |          |         | Schaal op<br>rooster                          |                                          |
| Chocolade                                                 |  |           | SMELTEN        |         |                    |       | 350      |         |                                               |                                          |
| Koekjes                                                   |  |           | BAKKEN         | 170-180 | j                  | 10-12 |          |         | Bakplaat                                      |                                          |
| Kant-en-klaar<br>maaltijd<br>(250-500 g)                  |  | 1         | OPWAR-<br>MEN  |         |                    |       |          |         |                                               | Deksel                                   |
| Eiergerechten                                             |  |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 500      |         |                                               |                                          |
| Vis<br>(moten of filets)                                  |  |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 650      |         |                                               |                                          |
|                                                           |  | 3         | ONT-<br>DOOIEN |         |                    |       |          |         |                                               | Nagaartijd<br>verbetert het<br>resultaat |
|                                                           |  |           | GRILLEN        |         |                    |       |          | 1       |                                               |                                          |
| Vis (gebakken)                                            |  |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 160-350  | 1       |                                               |                                          |
| Gegratineerde vis                                         |  |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 350-500  | 1       |                                               |                                          |
| Gegratineerd<br>diepvriesgerecht                          |  |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 160-350  | 1       |                                               |                                          |
| Diepvrieslasagne<br>(250-500 g)                           |  | 3         | OPWAR-<br>MEN  |         |                    |       |          |         |                                               | Deksel                                   |
| Diepvriesmaaltijd<br>(250-500 g)                          |  | 2         | OPWAR-<br>MEN  |         |                    |       |          |         |                                               |                                          |
| Diepvriesgroenten<br>(200-800 g)                          |  | 3         | BEREIDEN       |         |                    |       |          |         |                                               | Deksel. Roer bij<br>verzoek              |

| VOEDSEL                                                     | FUNCTIE                                                                             | CATEGORIE | ACTIE          | TEMP.   | VOORVER-<br>WARMEN | TIJD  | VERMOGEN | GRILLEN | ACCESSOI-<br>RES (indien<br>beschik-<br>baar) | ADVIEZEN                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|---------|--------------------|-------|----------|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fruittaart, kruimel                                         |    |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 160-350  | 2       |                                               |                                                                                                                     |
| Gerechten aan het spit                                      |    |           | GRILLEN        |         |                    |       |          | 2       |                                               |                                                                                                                     |
| Hamburgers                                                  |    |           | GRILLEN        |         |                    |       |          | 1       |                                               |                                                                                                                     |
| Roomijs                                                     |    |           | ZACHT          |         |                    |       | 90       |         |                                               |                                                                                                                     |
| Lasagne                                                     |    |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 350-500  | 2       |                                               |                                                                                                                     |
| Vlees<br>(Gehakt, koteletten,<br>biefstuk of<br>braadvlees) |    |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 750      |         |                                               |                                                                                                                     |
|                                                             |    | 1         | ONT-<br>DOOIEN |         |                    |       |          |         |                                               | Nagaartijd<br>verbetert het<br>resultaat                                                                            |
| Meringues                                                   |    |           | BAKKEN         | 100-120 | j                  | 40-50 |          |         | Bakplaat                                      |                                                                                                                     |
| Popcorn<br>(100 g)                                          |    | 5         | BEREIDEN       |         |                    |       |          |         |                                               | Een zakje<br>tegelijk.                                                                                              |
| Aardappelen<br>(200-800 g)                                  |  | 2         | BEREIDEN       |         |                    |       |          |         |                                               | Snij in stukjes<br>met dezelfde<br>afmetingen.<br>Voeg 2 - 4<br>eetlepels water<br>toe. Deksel.<br>Roer bij verzoek |
| Aardappelen<br>(gebakken)                                   |  |           | BEREIDEN       |         |                    |       | 500-650  | 2       |                                               |                                                                                                                     |
| Aardappelen (uit de<br>oven)<br>(200-1000 g)                |  | 1         | BEREIDEN       |         |                    |       |          |         |                                               | Draai om bij<br>verzoek.                                                                                            |
| Gevogelte (heel,<br>stukken of filets)                      |  | 2         | ONT-<br>DOOIEN |         |                    |       |          |         |                                               | Nagaartijd<br>verbetert het<br>resultaat                                                                            |
| Rosbief, medium<br>(1,3-1,5 kg)                             |  |           | BEREIDEN       | 170-180 | n                  | 40-60 |          |         | Schaal op<br>rooster                          |                                                                                                                     |
|                                                             |  |           | BEREIDEN       | 150-160 | j                  | 40-60 |          |         | Schaal op<br>rooster                          | Draai<br>halverwege om                                                                                              |
| Geroosterd<br>varkensvlees<br>(1,3-1,5 kg)                  |  |           | BEREIDEN       | 160-170 | n                  | 70-80 |          |         | Schaal op<br>rooster                          |                                                                                                                     |
|                                                             |  |           | BEREIDEN       | 150-160 | j                  | 70-80 |          |         | Schaal op<br>rooster                          | Draai<br>halverwege om                                                                                              |
| Broodjes                                                    |  |           | BEREIDEN       | 210-220 | j                  | 10-12 |          |         | Bakplaat                                      |                                                                                                                     |
| Worstjes                                                    |  |           | GRILLEN        |         |                    |       |          | 2       |                                               |                                                                                                                     |
| Soep<br>(200-800 g)                                         |  | 4         | OPWAR-<br>MEN  |         |                    |       |          |         |                                               | Niet afdekken                                                                                                       |
| Cake                                                        |  |           | BAKKEN         | 170-180 | n                  | 30-40 |          |         | Cakevorm op<br>rooster                        |                                                                                                                     |

| VOEDSEL                            | FUNCTIE                                                                           | CATEGORIE | ACTIE          | TEMP. | VOORVER-<br>WARMEN | TIJD | VERMOGEN | GRILLEN | ACCESSOI-<br>RES (indien<br>beschik-<br>baar) | ADVIEZEN                                                                                                            |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|-------|--------------------|------|----------|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stoofvlees                         |  |           | SUDDE-<br>REN  |       |                    |      | 350      |         |                                               |                                                                                                                     |
| Groenten                           |  |           | BEREIDEN       |       |                    |      | 750      |         |                                               |                                                                                                                     |
|                                    |  | 4         | ONT-<br>DOOIEN |       |                    |      |          |         |                                               | Nagaartijd<br>verbetert het<br>resultaat                                                                            |
| Groenten (uit blik)<br>(200-600 g) |  | 4         | BEREIDEN       |       |                    |      |          |         |                                               | Giet het meeste<br>groentenat af.<br>Deksel                                                                         |
| Groenten (vers)                    |  | 2         | BEREIDEN       |       |                    |      |          |         |                                               | Snij in stukjes<br>met dezelfde<br>afmetingen.<br>Voeg 2 - 4<br>eetlepels water<br>toe. Deksel.<br>Roer bij verzoek |
| Groenten (gevuld)                  |  |           | BEREIDEN       |       |                    |      | 350-500  | 2       |                                               |                                                                                                                     |

\* De voorgestelde bereidingsparameters zijn richtcijfers. In de bereidingstabel worden de ideale functies en temperaturen gegeven voor de beste resultaten voor alle recepten. Voedsel kan op verschillende wijzen bereid worden naar eigen voorkeur.

## GETESTE RECEPTEN

De internationale elektrotechnische commissie heeft een standaard ontworpen voor het vergelijken testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor dit apparaat adviseren wij het volgende.

| TEST                             | VOEDSEL                                    | FUNCTIE                                                                             | GEWICHT | TEMP. | VOORVER-<br>WARMEN | TIJD  | VERMOGEN | ACCESSOIRES<br>(indien<br>beschikbaar)           |
|----------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|--------------------|-------|----------|--------------------------------------------------|
| In overeenstemming met IEC 60705 |                                            |                                                                                     |         |       |                    |       |          |                                                  |
| 12.3.1                           | Custard                                    |    | 1000 g  |       |                    | 12-13 | 650      | Magnetronbestendi-<br>ge schaal<br>(Pyrex 3.227) |
| 12.3.2                           | Cake                                       |    | 475 g   |       |                    | 5.30  | 650      | Magnetronbestendi-<br>ge schaal<br>(Pyrex 3.827) |
| 12.3.3                           | Gehaktbrood                                |    | 900 g   |       |                    | 13-14 | 750      | Magnetronbestendi-<br>ge schaal<br>(Pyrex 3.838) |
| 12.3.4                           | Gegratineerde<br>aardappelen               |    | 1100 g  | 190   |                    | 28-30 | 350      | Magnetronbestendi-<br>ge schaal<br>(Pyrex 3.827) |
| 12.3.5                           | Gebak                                      |  | 700 g   | 175   |                    | 28-30 | 90       | Magnetronbestendi-<br>ge schaal<br>(Pyrex 3.827) |
| 12.3.6                           | Kip                                        |  | 1000 g  | 210   |                    | 30-32 | 350      | Magnetronbestendi-<br>ge schaal<br>(Pyrex 3.827) |
| 13,3                             | Vlees ontdooien                            |  | 500 g   |       |                    | 10    | 160      |                                                  |
| In overeenstemming met IEC 60350 |                                            |                                                                                     |         |       |                    |       |          |                                                  |
| 8.4.1                            | Koekjes van<br>kruimeldeeg<br>(Shortbread) |  |         |       | n                  | 30-35 |          | Bakplaat*                                        |
| 8.4.2                            | Kleine taartjes (Small<br>cakes)           |  |         |       | j                  | 18-20 |          | Bakplaat*                                        |
| 8.5.1                            | Cake zonder vet<br>(Fatless sponge cake)   |  |         |       | n                  | 33-35 |          | Rooster                                          |
| 8.5.2                            | Appeltaart                                 |  |         |       | j                  | 65-70 |          | Rooster                                          |

\* Als er geen accessoires zijn bijgeleverd, kunnen ze aangeschaft worden bij de Whirlpool Consumenten Service.

**GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES****Lezen van de bereidingstabel**

De tabel geeft aan welke functies het best gebruikt kunnen worden voor een bepaald gerecht. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de magnetronoven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig).

De bereidingsinstellingen en -tijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Bereid het voedsel altijd aan de gegeven minimumbereidingstijd en controleer of het gaar is.

Volg voor de beste resultaten nauwgezet de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de keuze van de te gebruiken accessoires (indien bijgeleverd).

**Folie en zakjes**

Verwijder sluitstrips met metaaldraad van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de magnetronoven plaatst.

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.

**Voedsel bereiden**

Microgolven dringen maar weinig door in het voedsel. Als u een aantal stukken samen wil bereiden, leg dan de stukken in een cirkel zodat er meer stukken aan de buitenkant liggen.

Kleine stukken worden sneller dan grote stukken bereid. Snijd het voedsel in stukken die even groot zijn zodat ze gelijkmatig gaar worden.

Vocht verdampt tijdens de bereiding in de magnetron.

Een magnetronbestendig deksel op de schaal vermindert vochtverlies.

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.

Omroeren is gewoonlijk nodig bij bereidingen in de magnetron. Verplaats tijdens het omroeren de bereide porties op de randen naar het midden en de porties in het midden die nog niet gaar zijn naar de randen.

Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen. Dikkere plakken, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

**Vloeistoffen**

Vloeistoffen kunnen oververhitten tot boven het kookpunt zonder zichtbaar te borrelen. Daardoor kunnen hete vloeistoffen plots overkoken.

Doe het volgende om dat te voorkomen:

1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetronoven te zetten en laat het lepeltje erin staan.
3. Roer opnieuw na het opwarmen en haal de houder voorzichtig uit de magnetronoven.

**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.

**Diepvriesproducten**

Voer voor de beste resultaten het ontdooien uit op het glazen draaiplateau. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien omroert.

Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.



## ONDERHOUD EN REINIGING



*Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is.*

*Als het apparaat niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.*

### Adviezen

Gebruik geen metalen schuursponsjes, agressieve schuurmiddelen, staalwol, ruwe doeken, enz. die het bedieningspaneel en de binnen- en buitenkant van het apparaat kunnen beschadigen.

Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een stuk keukenrol met glasreiniger.

Spuit het glasreinigingsmiddel op het keukenpapier.

Spuit het niet direct op het apparaat.

Verwijder regelmatig, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van het apparaat goed schoon.

*OPMERKING: dit apparaat is ontworpen om met draaiplateau te worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het schoon te maken.*

### Grillelement

Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het vlak erboven moet wel regelmatig gereinigd worden.

Dit doet u met warm water, reinigingsmiddel en een spons. Als u de grill niet regelmatig gebruikt, moet u hem elke maand 10 minuten laten werken.

### Binnenkant van de magnetronoven

Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen vet- of voedselresten in de deursponning achterblijven.

In geval van hardnekkige vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

U heeft geen last van luchtjes in de magnetron als u een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

Gebruik geen stoomreinigers.

### Accessoires

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met ovenhandschoenen als ze nog heet zijn.

Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

## OPSPOREN VAN STORINGEN

### Het apparaat werkt niet

- De plateaudrager zit op zijn plaats.
- De deur is goed gesloten.
- Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is.
- Controleer of het apparaat voldoende geventileerd wordt. Wacht 10 minuten en probeer dan het apparaat opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.
- Trek de stekker uit het stopcontact. Wacht 10 minuten, sluit opnieuw aan en probeer opnieuw.

### De elektronische programmeerfunctie werkt niet

Als op het display een "F" met een nummer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service. Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

## WHIRLPOOL CONSUMENTEN SERVICE

### Voordat u contact opneemt met de Whirlpool Consumenten Service

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Opsporen van storingen".
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

**Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service.**

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van de apparaatruimte (zichtbaar met de deur open).

**SERVICE** 0000 000 00000



Het servicenummer staat ook in het garantieboekje.

- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

OPMERKING: wend u tot een erkende **Whirlpool Consumenten Service** indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

## AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN

- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af conform de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Snijd voordat u het apparaat afdankt de elektriciteitskabels door zodat het apparaat onbruikbaar wordt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met de plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht.