

JT469

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.com

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEX

INSTALLATIE

- 3 Installatie

VEILIGHEID

- 4 Belangrijke veiligheidsinstructies
- 5 Storingen opsporen
- 6 Veiligheidsmaatregelen

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

- 7 Accessoires
- 8 Onderhoud & reiniging

BEDIENINGSPANEEL

- 9 Bedieningspaneel

ALGEMEEN GEBRUIK

- 10 STAND-BY-modus
- 10 Startbeveiliging / kinderslot
- 10 De bereiding onderbreken of stoppen
- 11 Voedsel toevoegen/roeren/omdraaien
- 11 Klok instellen
- 12 Draaiplateau Stoppen
- 12 Timer

BEREIDINGSFUNCTIE

- 13 Magnetron
- 14 Jet Start
- 14 Grill
- 15 Crisp
- 16 Hete lucht
- 17 6th Sense opnieuw verwarmen
- 18 6th Sense ontdooien
- 19 6th Sense stomen
- 20 Combi grill/magnetron
- 21 Combi hete lucht/magnetron
- 22 6th Sense brood ontdooien
- 23 6th Sense-menu (automatische recepten)

MILIEUTIPS

- 28 Milieutips
- 28 Technische specificaties

INSTALLATIE

-VOORDAT U AANSLUIT

Zorg voor afstand tussen de oven en andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm ruimte boven de oven blijven.

De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst. Deze oven mag niet worden geplaatst of gebruikt op een werkoppervlak dat lager is dan 850 mm boven de vloer.

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 ovengedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.

Plaats de oven op een stabiel, vlak oppervlak dat sterk genoeg is voor de oven en het kookgerei dat u erin plaatst. Behandel de oven voorzichtig.

Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de oven vrij kan stromen.

Verzeker u ervan dat het apparaat niet beschadigd is. Controleer of de ovendeur goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.

Gebruik geen verlengsnoer.

Als de voedingskabel te kort is, moet u een erkende elektricien of onderhoudstechnicus vragen een stopcontact te installeren bij het toestel.

WAARSCHUWING: Onjuist gebruik van de aardingsstekker kan leiden tot het risico op een elektrische schok. Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of monteur als men de aardingsinstructies niet volledig begrijpt, of in geval van twijfel of de magnetron op de juiste manier geaard is.

-NA HET AANSLUITEN

U kunt de oven alleen inschakelen als de deur goed gesloten is.

Plaats de oven niet vlak bij een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.

Dit apparaat moet worden geaard. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor letsels aan personen of dieren of schade aan objecten, voortvloeiend uit het niet naleven van deze vereiste.

Bij bereiding in de magnetron zijn metalen houders voor voedsel en dranken niet toegestaan

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Als het materiaal in of buiten de oven ontbrandt of als er rook wordt uitgestoten, moet u de ovendeur gesloten houden en de oven uitschakelen. Trek de voedingskabel uit of sluit de voeding af bij de zekering of de stroomonderbreker.

Laat de oven niet onbewaakt achter, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt.

WAARSCHUWING: Het toestel en de toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Ga voorzichtig te werk zodat u de verwarmingselementen binnenin de oven niet aanraakt.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel worden gehouden, tenzij ze permanent onder toezicht staan.

De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voeding of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en soortgelijke zaken, vormen een risico op letsels, ontsteking of brand.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en de berokken gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.

Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen. Houd het toestel en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

WAARSCHUWING: Gebruik uw magnetron niet voor het verwarmen van materiaal in luchtdicht verzegelde schalen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.

WAARSCHUWING: Controleer de deurafdichtingen en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.

Gebruik uw magnetron niet om hele eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat ze zijn verwarmd in de magnetron.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

De apparaten zijn niet bedoeld om in werking te worden gesteld met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

Laat de oven niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat dit oververhit kan raken en brand kan veroorzaken!

Verwarm of gebruik geen ontvlambare materialen in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

Gebruik uw magnetron niet om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Er kan brand ontstaan.

Gebruik geen bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.

Hang of plaats geen zware voorwerpen aan of op de deur, omdat de deur en de scharnieren hierdoor beschadigd kunnen worden. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.

Let op dat het draaiplateau niet verschuift bij het uit het apparaat halen van containers.

STORINGEN OPSPOREN

Als de oven niet werkt, bel dan pas de klantenservice als u gecontroleerd heeft of:

- Het glazen draaiplateau en de drager van het draaiplateau zitten op hun plaats.
- De stekker zit goed in het stopcontact.
- De deur is goed gesloten.
- Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is.
- Controleer of de oven voldoende ventilatie heeft.
- Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Zo kunt u kosten voor onnodige telefoongesprekken besparen.

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.

Als het netsnoer moet worden vervangen, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.

WAARSCHUWING: 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.

Verwijder geen beschermkappen.

VEILIGHEIDSMATREGELEN

- ALGEMEEN

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals :

- personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen;
- Landbouwbedrijven;
- Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- Bed- and breakfast omgevingen.

Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers).

Gebruik de magnetronfunctie nooit zonder voedsel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.

De ventilatiegaten van de oven mogen niet bedekt worden. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopeningen worden geblokkeerd, kan de oven schade oplopen en kan het bereidingsresultaat slechter zijn dan normaal.

Plaats een glas water in de oven als u deze wilt testen. Het water absorbeert de microgolfenergie en de oven raakt niet beschadigd.

Plaats of gebruik dit apparaat niet buiten.

Gebruik het apparaat niet naast een gootsteen, in een natte kelder, in de buurt van een zwembad en dergelijke.

Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte.

Verwijder metalen sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u een dergelijke zak in de oven plaatst.

Gebruik uw magnetron niet om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.

Gebruik na het koken ovenhandschoenen om u niet aan de schalen, pannen of hete ovensdelen te branden.

-VLOEISTOFFEN

bijv. dranken of water. De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

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

- OPGELET

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 en dat brandwonden worden voorkomen.

Raadpleeg altijd een magnetronkookboek voor details. Vooral bij het bereiden of opnieuw verwarmen van voedsel dat alcohol bevat.

Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!

ACCESSOIRES

ALGEMEEN

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

Controleer voor gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.

Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven.

Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.

Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt,

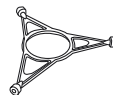
kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal gebruiken of de draaiplateaufunctie stoppen (zie Grote schalen).

Plateaudrager

Gebruik altijd de plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.

- Plaats de plateaudrager in de oven.



Glazen draaiplateau

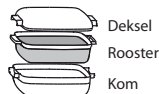
Gebruik het glazen draaiplateau bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden.

- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



STOOMPAN

Voeding stomen met de specifieke functie (STOMEN). Plaats het voedsel op het middelste rooster als u vis en groenten bereidt. Gebruik het middelste rooster niet wanneer u voedsel, zoals pasta, rijst of bonen bereidt. Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



ROOSTER

Gebruik het hoge rooster wanneer u eten bereidt met de functie Grill of Combi grill/magnetron.

Gebruik het lage rooster wanneer u voedsel bereidt met Hete lucht of Combi hete lucht/magnetron.



CRISPPLAAT

Plaats het voedsel direct op de crispplaat. De crispplaat mag voor het gebruik worden voorverwarmd (max. 3 min). Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt.



Zet geen keukengerei op de crispplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.

CRISPHANDGREEP (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)

Gebruik de meegeleverde speciale crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.



DEKSEL plaat (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)

Het deksel wordt gebruikt om het voedsel af te dekken wanneer het alleen met microgolven wordt bereid en opgewarmd. Het helpt spatten te verminderen, het vocht in het voedsel te behouden en de bereidingstijden te verkorten.

Gebruik het deksel bij het verwarmen op twee niveaus.



BAKPLAAT (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)

Gebruik de bakplaat uitsluitend bij het koken met hete lucht. Gebruik deze nooit met de magnetronfunctie.

- Plaats de bakplaat op de bakplaatgeleider in de holte.



ONDERHOUD EN REINIGING

Als de oven 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 schuurmiddelen, schuursponsjes, ruwe doeken, e.d. Deze kunnen het bedieningspaneel en het binnen- en buitenoppervlak van de oven beschadigen. Gebruik een doek met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.

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

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

Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.

De oven moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.

Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.

Spray niet direct op de oven.

Deze oven is ontworpen om met glazen draaiplateau te worden gebruikt.

Gebruik de magnetron niet wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het 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 hebt geen last van luchtjes als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond van de oven moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte, vochtige doek met een mild reinigingsmiddel.

Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

ZORGVULDIGE REINIGING:

De crisplaat moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde gedeeltes kunnen worden schoongemaakt met een schuurdoekje en een mild reinigingsmiddel.

Laat de crisplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

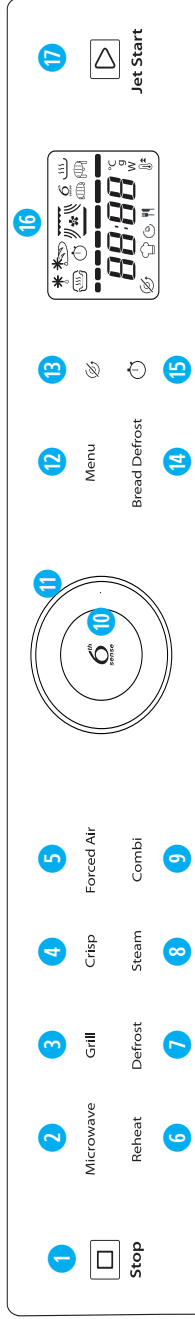
Dompel de crisplaat niet onder in water en spoel de plaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crisplaat beschadigen.

Gebruik geen staalwollen sponsjes. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE :

- | | | |
|-----------------------|------------|---|
| • Plateaudrager | • Rooster | • Crisphandgreep (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire) |
| • Glazen draadplateau | • Stoompan | • Bakplaat (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire) |

BEDIENINGSPANEEL



1 STOPTOETS

Gebruik deze toets om een ovenfunctie te stoppen of te resetten.

2 MAGNETRONTOETS

Gebruik deze toets om een magnetronfunctie te selecteren.

3 GRILLTOETS

Gebruik deze toets om een grillfunctie te selecteren.

4 CRISP-TOETS

Wordt gebruikt voor het selecteren van de 6th sense-functie Crisp.

5 TOETS HETE LUCHT

Gebruik deze toets om de functie Hete lucht te selecteren.

6 TOETS OPNIEUW OPWARMEN

Wordt gebruikt voor het selecteren van de 6th sense-functie Opnieuw opwarmen.

7 TOETS ONTDOOIJEN

Wordt gebruikt voor het selecteren van de 6th sense-functie Ontdooien.

8 TOETS STOMEN

Wordt gebruikt voor het selecteren van de 6th sense-functie Stomen.

13

TOETS DRAAIPLATEAU STOPPEN

Gebruik deze functie als u zeer grote schalen moet gebruiken die niet vrij in de oven kunnen draaien. Dit werkt alleen met de volgende bereidingsfuncties:

- Hete lucht
- Combi grill/magnetron
- Combi hete lucht/magnetron.

14

TOETS BROOD ONTDOOIJEN

Gebruik deze toets om de 6th Sense-functie Brood ontdooien te selecteren.

15

TIMERTOETS

Gebruik deze toets om de kookwekker in te stellen.

16

DIGITAAL DISPLAY

Op het display zijn een 24-uursklok en indicatiesymbolen aanwezig.

17

JET START-TOETS

Product AAN: controleer de bereidingsparameter en start dan het bereidingsproces.
Product UIT: activeer de Jet Start-functie.

9

COMBI-TOETS

Gebruik deze toets voor het selecteren van de functies Combi grill/magnetron en Combi ventilator/magnetron.

10

BEVESTIGINGSTOETS

Product AAN: controleer de bereidingsparameter en start dan het bereidingsproces.
Product UIT: activeer de Jet Start-functie.

11

DRAAIKNOP

Afhankelijk van de verschillende functies, draai u aan deze knop om het volgende te selecteren:

- Magnetronvermogen
- Bereidingstijd
- Gewicht
- Temperatuur
- Type/categorie voedsel

12

6th SENSE -MENU TOETS

Gebruik deze toets voor toegang tot automatische recepten.



STAND-BY-MODUS

Nadat u op de Stoptoets hebt gedrukt of als de gebruiker gedurende een bepaalde tijd geen actie uitvoert op het product, gaat de oven naar de stand-bymodus.

Wanneer het product in stand-by is, toont het display de kloktijd (anders verschijnt leeg als de klok niet is ingesteld. Raadpleeg het hoofdstuk Timer voor het instellen van de wekker). Draai de draaiknop of druk op een toets om de stand-bymodus te verlaten.



STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

Deze automatische beveiliging wordt een minuut nadat de oven teruggekeerd is in "stand-by" geactiveerd. (Raadpleeg het hoofdstuk Stand-By voor meer details).

Wanneer de veiligheidsfunctie actief is, moet de deur worden geopend en gesloten om de bereiding te starten, anders verschijnt "deur" op het display.

deur



DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

De bereiding onderbreken:

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

Verdergaan met de bereiding:

Sluit de deur en druk EENMAAL op de Jet Start- of bevestigingstoets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.

Als u niet verder wilt gaan met uw bereiding, kunt u het volgende doen:

Het voedsel verwijderen, de deur sluiten en op de STOP-toets drukken.

Wanneer de bereiding klaar is:

Er klinkt gedurende 10 minuten om de minuut een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de STOP-toets of open de deur om het signaal uit te schakelen.

Opmerking: de oven houdt de instellingen slechts 60 seconden vast als de deur geopend en vervolgens gesloten wordt nadat de bereiding voltooid is.



VOEDSEL TOEVOEGEN/ROEREN/OMDRAAIEN

Afhankelijk van de geselecteerde functie kan het nodig zijn voedsel toe te voegen/te roeren/om te draaien tijdens de bereiding. In deze gevallen onderbreekt de oven de bereiding en wordt u gevraagd de nodige actie uit te voeren.

Indien vereist, moet u het volgende doen:

- 1 Open de deur.
- 2 Voeg voedsel toe, roer het of draai het om (afhankelijk van de vereiste actie).
- 3 Sluit de deur en start opnieuw door de bevestigingstoets / Jet Start-toets in te drukken.

Opmerkingen:

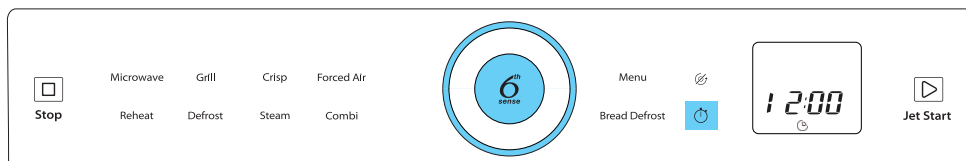
- Als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om wat voedsel toe te voegen, gaat de oven naar de stand-bymodus.
- Als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om voedsel te roeren of om te draaien, gaat de oven verder met het bereidingsproces (in dat geval zal het uiteindelijke resultaat wellicht niet optimaal zijn).



KLOK

Wanneer de oven voor de eerste keer wordt aangesloten op de netstroom of na een stroomstoring, gaat het product naar de klokinstelling. Als de klok niet is ingesteld, toont het display leeg in plaats van de klok.

U kunt de klok ook op elk ander tijdstip instellen: Houd de Timertoets gewoon enkele seconden ingedrukt wanneer het product in stand-bymodus is (zie hoofdstuk Stand-by).



- 1 De cijfers voor de uren knipperen. Draai aan de draaiknop om de uren in te stellen.
- 2 Druk op de bevestigingstoets: De cijfers voor de minuten knipperen.
- 3 Draai aan de draaiknop om de minuten in te stellen.
- 4 Druk opnieuw op de bevestigingstoets.

De klok is ingesteld en in bedrijf.

Als op STOP wordt gedrukt in de klokinstellingsmodus, wordt de klok uitgeschakeld en verschijnt leeg op het display.



DRAAIPLATEAU STOPPEN

Om de best mogelijke resultaten te verkrijgen, moet het glazen draaiplateau draaien tijdens de bereiding.

Als u zeer grote schalen moet gebruiken die niet vrij kunnen draaien in de oven, is het mogelijk het draaien van het glazen draaiplateau te stoppen met de functie Draaiplateau stoppen.

Deze functie werkt alleen met de volgende bereidingsfuncties:

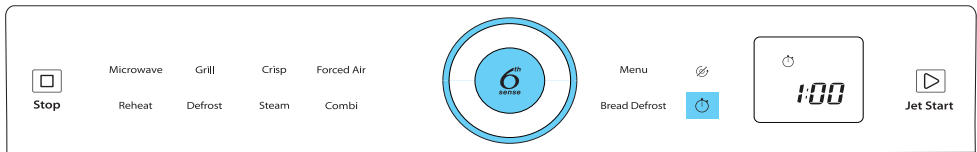
- Hete lucht
- Combi grill/magnetron
- Combi hete lucht/magnetron



TIMER

Gebruik deze functie als u een kookwekker nodig hebt om de tijd precies bij te houden, zoals voor het laten rijzen van deeg.

De kookwekker activeert GEEN enkele bereidingscyclus.



- 1 Terwijl het product in stand-by is (Zie hoofdstuk Stand-by), drukt u op de Timertoets.
- 2 Draai aan de draaiknop om de te meten minuten in te stellen.
- 3 Druk op de bevestigingstoets / Timertoets. De functie wordt gestart.

Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal.

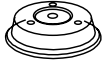
Opmerking: Het is mogelijk een bereidingsfunctie te starten nadat de timer is gestart. Als u in dat geval de Timertoets indrukt, toont het display gedurende enkele seconden de resterende tijd van de timerfunctie.



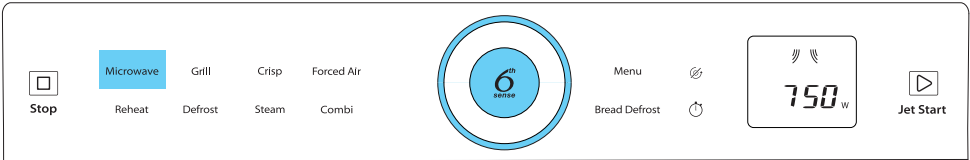
MICROWAVE (MAGNETRON)

Met de magnetronfunctie kunt u snel voedsel en dranken bereiden of opnieuw verwarmen.

Aanbevolen accessoire:



Plaatdeksel (afzonderlijk verkrijgbaar)



- 1 Druk op de Magnetrontoets.
- 2 Draai aan de draaiknop om het vermogen in te stellen (zie onderstaande tabel).
- 3 Druk op de bevestigingstoets.
- 4 Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 5 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL IS GESTART:

Het vermogen aanpassen: druk op de Microwave-toets en draai aan de draaiknop om de waarde aan te passen.

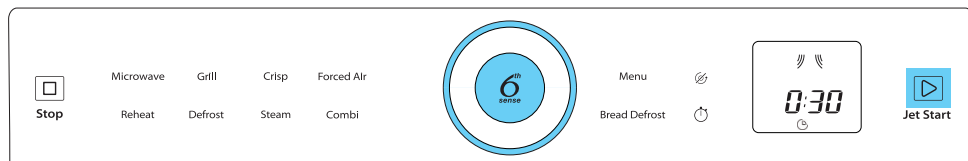
Tijd verlengen/verkorten: draai aan de draaiknop of druk op de Jet Start-toets/bevestigingstoets om de bereidingstijd van 30 seconden te verlengen.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
JET	Verwarmen van dranken, water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
750 W	Bereiden van vis, vlees, groenten enz.
650 W	Bereiding van gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
500 W	Voorzichtig bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	Laten sudderen van stoofschotels, smelten van boter.
160 W	Ontdooien.
90 W	Zacht laten worden van boter, kaas, ijs en chocolade.



JET START

Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.



- 1 Druk op de Jet Start-toets.

Als u op de Jet Start-toets  drukt, start de magnetronfunctie gedurende 30 seconden op maximumvermogen. Bij elke extra druk op de Jet Start-toets verlengt de bereidingstijd met 30 seconden.

Nadat de functie is gestart, kunt u de draaiknop ook gebruiken om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



GRILL

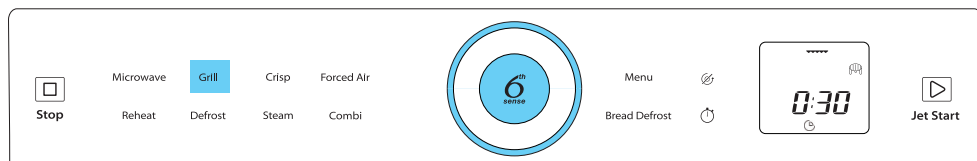
Deze functie gebruikt een krachtige kwartsgrill voor het bruinen van voedsel en het creëren van een rooster- of gratineffect.

Met de grillfunctie kunt u voedsel bruinen, zoals kaastosti's, warme broodjes, aardappelkroketten, sausen, groenten.


Specifiek accessoire:



Hoog rek



- 1 Druk op de Grill-toets.
- 2 Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 3 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

 Tips en suggesties:

- Gerechten als kaas, tosti's, steaks en worstjes plaatst u op het hoge rooster.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.



CRISP

Deze exclusieve Whirlpool-functie biedt perfecte goudbruine resultaten, zowel op de bovenste als onderste oppervlakken van het voedsel. Zowel bij magnetron- als bij grillbereidingen bereikt de crisplaat snel de juiste temperatuur en begint het voedsel te bruinen en krijgt het zijn krokante laag.

De volgende accessoires moeten worden gebruikt met de Crispfunctie:

- de crisplaat
- de crisphandgreep (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire) voor het hanteren van de warme crisplaat.

Met deze functie kunt u pizza's, quiches en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek en eieren, worstjes, aardappelen, frieten, hamburgers en andere vleessoorten enz. zonder dat u olie hoeft toe te voegen (of door slechts een zeer beperkte hoeveelheid olie toe te voegen).

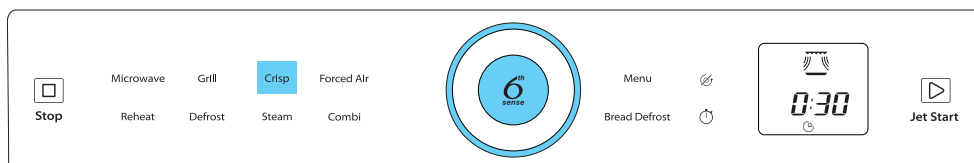
Specifiekeaccessoires:



Crisplaat



Crisphandgreep (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)



- 1 Druk op de Crisp-toets.
- 2 Draai de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

Gebruik alleen de bijgeleverde crisplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crisplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.

Tips en suggesties:

- Verzeker u ervan dat de crisplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.
- De oven en de crisplaat worden heet wanneer u deze functie gebruikt.
- Plaats de hete crisplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.
- Gebruik ovenhandschoenen of de crisphandgreep om de hete crisplaat uit de oven te halen.
- Voordat u voedsel bereidt dat geen lange bereidingstijd (pizza, taarten ...) vereist, raden wij aan de crisplaat 2-3 minuten voor te verwarmen.



FORCED AIR (HETE LUCHT)

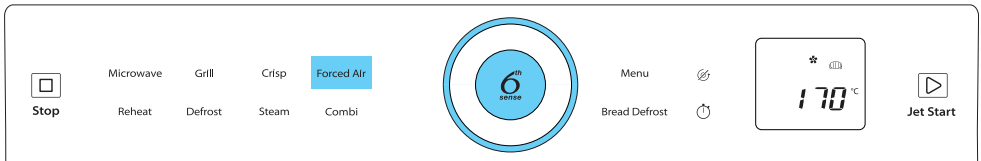
Met deze functie kunt u ovengebakken schotels verkrijgen. Met een krachtig verwarmingselement en ventilator, verloopt de bereidingscyclus net als bij een gewone oven. Gebruik deze functie voor het bereiden van merinques, koekjes, cake, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

U kunt de functie Hete lucht gebruiken met of zonder voorverwarmingsfase. De voorverwarmingsfase gebruikt zowel de ventilator als de grill om de oven snel voor te verwarmen voordat u de bereiding start om zo de best mogelijke bereidingsresultaten te verkrijgen.

Specifiek accessoire:



Laag rooster



■ 1: MET VOORVERWARMING:

- 1 Druk op de toets Forced Air.
- 2 Draai aan de draaiknop om de temperatuur in te stellen en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 3 Het display toont de tekst "Pre" (Voorverwarmen): wanneer u op de bevestigingstoets drukt, wordt de voorverwarmingscyclus gestart (het display toont de tekst "Pre-Heat"). Wanneer de temperatuur is bereikt, verschijnt een bericht met de vraag voedsel toe te voegen.
- 4 Plaats het voedsel en draai vervolgens aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 5 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

■ 2: ZONDER VOORVERWARMING:

- 1 Druk op de toets Forced Air.
- 2 Draai aan de draaiknop om de temperatuur in te stellen en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 3 Het display toont de tekst "Pre" (Voorverwarmen): om de voorverwarmingscyclus over te slaan, drukt u NIET op de bevestigingstoets en draait u gewoon aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS:

De temperatuur aanpassen: druk op de Forced Air-toets en draai aan de draaiknop om de waarde aan te passen.

Tijd verlengen/verkorten: draai aan de draaiknop of druk op de Jet Start-toets/bevestigingstoets om de bereidingstijd van 30 seconden te verlengen.

Tips en suggesties:

- Gebruik het lage rooster om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt en ovenvast is.
- Gebruik de crisplaat als bakplaat wanneer u kleine zaken maakt, zoals koekjes en muffins. Leg de plaat op het lage rooster.

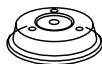


6TH SENSE REHEAT (6TH SENSE OPNIEUW VERWARMEN)

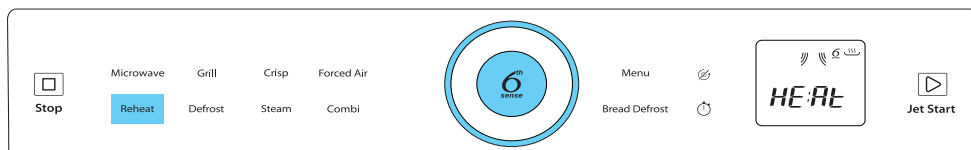
Met deze functie kunt u uw schotels automatisch opnieuw verwarmen. De magnetron zal automatisch het benodigde vermogensniveau en tijd van de magnetron berekenen voor de best mogelijk resultaten in de kortste tijd. Gebruik deze functie voor het opwarmen van reeds bereid voedsel, zowel diepvries, koud als op kamertemperatuur.

Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en overvast is.

Aanbevolen accessoire:



Plaatdeksel
(afzonderlijk verkrijgbaar)



- 1 Druk op de toets voor Reheat. De tekst "Heat" verschijnt op het display.
- 2 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

Tips en suggesties:

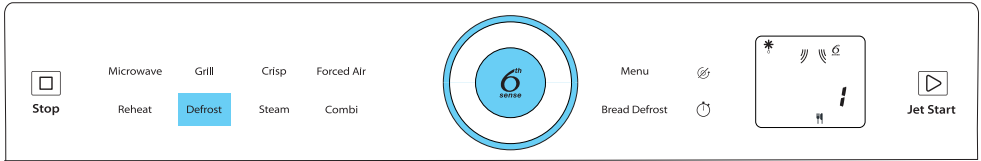
- Het nettogewicht moet tussen 250 - 600g blijven wanneer deze functie wordt gebruikt.
- Zorg dat de oven op kamertemperatuur is voordat u deze functie gebruikt, om het beste resultaat te bereiken.
- Leg het dikkere voedsel aan de buitenkant van het bord en het dünnere in het midden.
- Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen.
- Dikkere plakken, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.
- Als u 1-2 minuten wacht voordat u opgewarmd voedsel opdient, zal de resultaten verbeteren, vooral voor bevroren voedsel.
- Plastic folie moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.



6TH SENSE DEFROST (6TH SENSE ONTDOOIEN)

Met deze functie kunt u snel voedsel automatisch ontdooien.

Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente of brood.



- 1 Druk op de toets voor Defrost.
- 2 Draai aan de draaiknop om het type voedsel te selecteren (zie onderstaande tabel) en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om het gewicht van het te ontdooien voedsel in te stellen en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 4 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

VOEDINGSGROEP		GEWICHT
1	Vlees	100 g - 2 kg
2	Kip	100 g - 2 kg
3	Vis	100 g - 2 kg
4	Groenten	100 g - 2 kg
5	Brood	100 g - 2 kg

Tips en suggesties:

- Voor het beste resultaat raden wij u aan direct op het glazen draaiplateau te ontdooien. Indien nodig is het mogelijk een houder in licht plastic, geschikt voor de magnetron, te gebruiken.
- Voor voedsel dat niet in deze tabel is opgenomen en als het gewicht minder of meer is dan het aanbevolen gewicht, moet u de magnetronfunctie gebruiken op 160W..
- Als het voedsel een hogere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.
- Als het voedsel een lagere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.
- Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.
- Haal stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.
- Voor details die zijn gevraagd voor het toevoegen/roeren/omdraaien, zie tabel op pagina 11.



6TH SENSE STEAM (6TH SENSE STOMEN)

Met deze functie kunt u gezonde en natuurlijke smakende gerechten maken door bereidingen te stomen. Gebruik deze functie voor het stomen van voedsel, zoals groenten en vis.

De geleverde stomeraccessoire moet altijd worden gebruikt met deze functie.

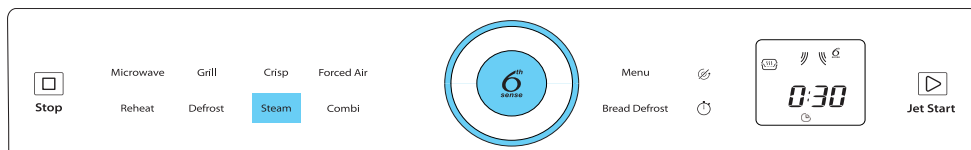
Deze functie werkt in 2 fasen.

- Bij de eerste fase wordt het water snel op kooktemperatuur gebracht.
- De tweede fase stelt automatisch de temperatuur bij om het voedsel te laten sudderen, en om overkoken te vermijden. Op het display wordt op dit moment de stoomtijd en het aftellen weergegeven.

Specifiek accessoire:



Deksel
Rooster
Kom
Stoompan



- 1 Druk op de toets Steam.
- 2 Draai de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen. (Als de tijd niet is ingesteld, zal het programma alleen werken tot het kookpunt voordat het wordt uitgeschakeld).
- 3 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

■ Bereiden van groenten:

plaats de groenten op het middelste rooster. Giet 50 - 100 ml water in het onderste deel van de stoompan. Doe het deksel op de pan en stel de tijd in.
Zachte groenten, zoals broccoli en prei, moeten 2 - 3 minuten worden gekookt.
Hardere groenten, zoals wortels en aardappels, moeten 4 - 5 minuten worden gekookt.

■ Vis bereiden:

Giet water tot het "stoomniveau" binnenin de onderkant (voet) van de stoompot (ongeveer 100 ml). Plaats de vis op het middelste rooster, dek het af met het deksel en stel de bereidingstijd in.

Tips en suggesties:

- De stoompan is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij magnetronfunctie!
- Gebruik de stoompan nooit met een andere functie. Gebruik van de stoompan in elke andere functie kan schade veroorzaken.
- Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



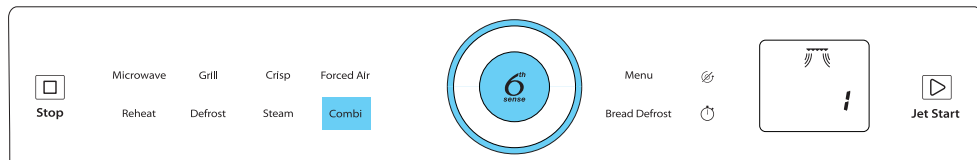
COMBI GRILL + MICROWAVE (COMBI GRILL/MAGNETRON)

Deze functie combineert magnetron en grillverwarming, zodat u in een oogwenk gratin kunt bereiden.

Specifiek accessoire:



Hoog rek



- 1 Druk op de Combi-toets.
- 2 Het display toont het getal "1" dat overeenkomt met de functie Combi grill/magnetron. Druk op de bevestigingstoets.
- 3 Draai aan de draaiknop om het vermogen in te stellen (zie onderstaande tabel) en druk op de bevestigingstoets.
- 4 Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 5 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL IS GESTART:

Het magnetronvermogen aanpassen: druk op de Microwave-toets en draai aan de draaiknop om de waarde aan te passen.

Tijd verlengen/verkorten: draai aan de draaiknop of druk op de Jet Start-toets/bevestigingstoets om de bereidingstijd van 30 seconden te verlengen.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
650 W	Groenten
500 W	Gevogelte & lasagne
350 W	Vis
160 W	Vlees
90 W	Gegratineerd fruit

Tips en suggesties:

- Laat de oven niet open gedurende langere perioden wanneer de grill werkt omdat de temperatuur hierdoor zal dalen.
- Als u grote gratins bereidt waarvoor de rotatie van het draaiplateau moet stoppen, draait u de schotel om na ongeveer de helft van de bereidingstijd. Dit is nodig om kleur te krijgen op het volledige oppervlak bovenaan.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt magnetron- en hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.



COMBI FORCED AIR + MICROWAVE (COMBI HETE LUCHT/MAGNETRON)

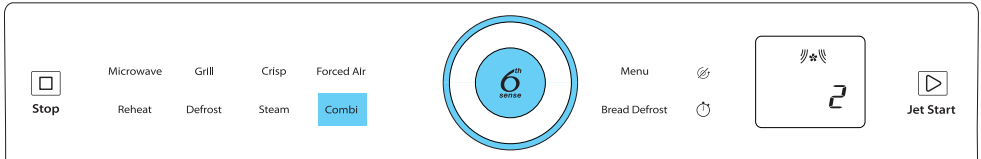
Deze functie combineert magnetron en hete lucht bereidingen, zodat u in een oogwenk ovengebakken schotels kunt bereiden.

Met de combinatie hetelucht + magnetron kunt u gerechten bereiden, zoals geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, vis, cake en gebak.

Specifiek accessoire:



Laag rooster



- 1 Druk op de Combi-toets.
- 2 Het display toont het getal "1" dat overeenkomt met de functie Combi grill/magnetron. Draai de draaiknop om het cijfer "2" te selecteren dat overeenkomt met de functie Combi Hete lucht/magnetron en druk vervolgens op de bevestigingstoets.
- 3 Draai aan de draaiknop om de temperatuur in te stellen en druk op de bevestigingstoets.
- 4 Draai aan de draaiknop om het vermogen in te stellen (zie onderstaande tabel) en druk op de bevestigingstoets.
- 5 Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 6 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL IS GESTART:

De temperatuur/het vermogen aanpassen: druk op de Forced Air-toets en draai aan de draaiknop om de waarde aan te passen.

Tijd verlengen/verkorten: draai aan de draaiknop of druk op de Jet Start-toets/bevestigingstoets om de bereidingstijd van 30 seconden te verlengen.

Vermogen	Aanbevolen gebruik:
350 W	Bereiden van gevogelte, aardappelen in de schil, lasagne en vis
160 W	Bereiden van geroosterd vlees en vruchtentaarten
90 W	Bereiden van taarten en gebak

i Tips en suggesties:

- Gebruik het lage rooster om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt magnetron- en ovenvast is.



6TH SENSE BREAD DEFROST (6TH SENSE BROOD ONTDOOIEN)

Met deze exclusieve Whirlpool-functie kunt u bevroren brood ontdooien. Door het combineren van ontdooi- en crisptechnologie, zal uw brood smaken en aanvoelen alsof het net gebakken is.

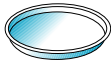
Gebruik deze functie om snel bevroren broodjes, baguettes en croissants te ontdooien.

6th Sense brood ontdooien kan worden gebruikt als het netto gewicht tussen 50g- 400g ligt.

De volgende accessoires moeten worden gebruikt met deze functie:

- de crisplaat
- de crisphandgreep (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire) voor het hanteren van de warme crisplaat.

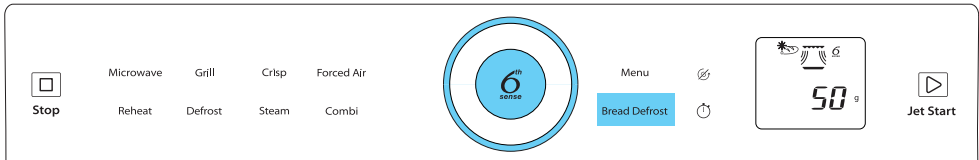
Specifieke accessoires:



Crisplaat



Crisphandgreep (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)



- 1 Plaats de lege crisplaat en druk op de toets Bread Defrost.
- 2 Draai aan de draaiknop om het gewicht van het te ontdooien brood te selecteren.
- 3 Druk op de bevestigingstoets. Druk op de bevestigingstoets. De voorverwarmingscyclus wordt gestart en de tekst "Pre-Heat" verschijnt op het display. Wanneer de temperatuur is bereikt, verschijnt de tekst "Add Food" op het display om u te informeren dat u te ontdooien brood moet plaatsen. Plaats het brood op de voorverwarmde crisplaat.
- 4 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

Tips en suggesties:

- Controleer of de crisplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.
- De oven en de crisplaat worden heet wanneer u deze functie gebruikt.
- Plaats de hete crisplaat Plaats de hete crisplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.
- Gebruik ovenhandschoenen of de crisphandgreep om de hete crisplaat uit de oven te halen.
- Gebruik alleen de bijgeleverde crisplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crisplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.
- Voor details die zijn gevraagd voor het toevoegen/roeren/omdraaien, zie tabel op pagina 11.



6TH SENSE-MENU

Het 6th Sense-menu is een eenvoudige en gebruiksvriendelijke gids met automatische recepten die telkens opnieuw perfecte resultaten opleveren.







Gebruik dit menu om de schotels te bereiden die in de volgende tabellen zijn vermeld. Selecteer een recept en volg de instructies op het display: Het 6th Sense-menu past de bereidingsparameters automatisch aan voor de beste resultaten.

- 1 Druk op de Menu-toets.
- 2 Draai aan de draaiknop om het receptnummer te selecteren (zie onderstaande tabel).
- 3 Druk op de bevestigingsknop om te bevestigen.
- 4 Afhankelijk van het geselecteerde recept, kan het display u vragen Tijd / Hoeveelheid / Gewicht in te stellen. Gebruik de draaiknop en de bevestigingstoets om de gevraagde waarden in te stellen.
- 5 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

Tips en suggesties:


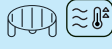
















- Voor een grote hoeveelheid/grote stukken voedsel zoals braadvlees en in de oven gebakken vis wordt een nagaartijd van 8 - 10 minuten aangeraden.
- Voor voedsel als groenten, hotdogs en gestoomde vis wordt een nagaartijd van 2 - 3 minuten aanbevolen.
- Voor details die zijn gevraagd voor het toevoegen/roeren/omdraaien, zie tabel op pagina 11.

ACCESSOIRES

					
Magnetron- en oven- vaste schotel	Crispplaat	Stoompan	Stoompan (Onderkant en deksel)	Laag rooster	Hoog rek



6TH SENSE-MENU

VOEDINGSGROEP	ACCESSOIRES	VOEDSELTYPE	HOEVEELHEID	VOORBEREIDING
 VLEES		1. Undsvlees [geroosterd]	800g - 1.500g	Kruid het vlees en plaats het in de oven als deze is voorverwarmd. Draai het vlees als dit wordt aangegeven.
		2. Lam [geroosterd]	1.000g - 1.500g	Kruid het vlees en plaats het in een onverwarmde oven. Draai het vlees als dit wordt aangegeven.
		3. Entrecôte [geroosterd]	2 - 4 stuks	Borstel het vlees in met olie en plaats het in de onverwarmde oven. Omdraaien als de oven dit vraagt. Kruid het vlees.
 KIP		4. Wings [Crisp] (Vleugels [crisp])	400g - 1.000g	Kruid de kippenvleugels. Vet de crisplaat in. Voeg kippenvleugels toe wanneer de crisplaat is voorverwarmd en draai ze om als de oven dit vraagt.
		5. Filets [crisp]	300g - 1.000g	Vet de crisplaat licht in. Kruid de filets en plaats deze als de crisplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
 VIS & SCHAALDIEREN		6. Visfilets [stomer]	300g - 800g	Kruid de vis en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		7. Bevroren gratin [gebakken]*	600g - 1.200g	Verwijder eventueel aanwezig aluminiumfolie.
		8. Bevroren gepaneerde filets [crisp]*	200g - 600g	Vet de crisplaat licht in. Plaats de vis als de crisplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
		9. Garnalen [stomer]	100g - 400g	Plaats 100-400g voedsel onderaan, voeg onderaan 400-700ml water toe en dek af met het deksel.
 GROENTEN		10. Aardappelen [gebakken]	200g - 1.000g	Geschikt voor elk 200-300g aardappelen. Was de aardappelen en prik ze in. Omdraaien als de oven dit vraagt.
		11. Tomaten [gebakken]	300g - 800g	Snijd de tomaten doormidden, kruid de helften en besprenkel ze met kaas.
		12. Wortelen [stomer]	200g - 500g	Plaats de pan op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		13. Broccoli [stomer]	200g - 500g	In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		14. Aardappel-partjes [crisp]	300g - 800g	Schil en snijd de aardappelen. Kruid de partjes en vet de crisplaat licht in met olie en druppel er wat olie bovenop. Omroeren wanneer de oven dit vraagt.



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crisplaat



Stoompan



Stoompan (Onderkant en deksel)











Laag rooster



Hoog rek



6TH SENSE-MENU

VOEDINGSGROEP	ACCESSOIRES	VOEDSELTYPE	HOEVEELHEID	VOORBEREIDING
 PIZZA & QUICHE		15. Thuisgemaakte pizza [crisp]	1 baksel	Maak deeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 - 225 g bloem, zout en olie. Laat dit rijzen. Rol het deeg uit op een ingevette crisplaat en prik het in. Voeg toppings als tomaten, mozzarella, kaas en ham toe.
		16. Quiche lorraine [crisp]	1 baksel	Bereid het deeg (250 g bloem, 150 g boter + 2½ el water) of gebruik kant-en-klaar deeg (400 - 450 g). Plaats het deeg op de crisplaat. Prik het deeg in. Bak het deeg voor. Als de oven het aangeeft, voegt u de vulling toe. Voeg 200 g ham en 175 g kaas toe en giet hier een mengsel van 3 eieren en 300 ml room over. Plaats het geheel in de oven en vervolg de bereiding.
		17. Bevroren panpizza [crisp] *	300g - 800g	Verwijder de verpakking.
		18. Bevroren dunne pizza [crisp]*	250g - 500g	Verwijder de verpakking.
		19. Voorgebakken bevroren quiche [crisp]	200g - 800g	Verwijder de verpakking.
 RIJST		20. Rijst [stomer]	1 - 4 porties	Plaats 1 tot 4 porties rijst op de onderkant (basis) van de stoompan, ervan uitgaand dat elke portie overeenkomt met 100g. Voeg gezouten water toe tot het geschikte niveau dat binnenin de stoompan, onder de tekst "Rijst + water" (1 = 1 portie, 2 = 2 porties enz.). Deksel met stoompandeksel. Gebruik het middelste rooster van de stoompan niet. Selecteer het aantal te bereiden porties zoals gevraagd op het display (L1 = 1 portie, L2 = 2 porties enz.).



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crisplaat



Stoompan



Stoompan (Onderkant en deksel)





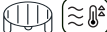






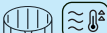
Laag rooster



Hoog rek



6TH SENSE-MENU

VOEDINGSGROEP	ACCESSOIRES	VOEDSELTYPE	HOEVEELHEID	VOORBEREIDING
 PASTA & LASAGNE VLEES		21. Pasta [stomer]	1 - 3 porties	Plaats 1 tot 3 porties pasta op de onderkant (basis) van de stoompan, ervan uitgaand dat elke portie overeenkomt met 70g. Voeg gezouten water toe tot het geschikte niveau dat binnenin de stoompan, onder de tekst "Pasta + water" (1 = 1 portie, 2 = 2 porties enz.). Deksel met stoompandeksel. Gebruik het middelste rooster van de stoompan niet. Selecteer het aantal te bereiden porties zoals gevraagd op het display (L1 = 1 portie, L2 = 2 porties enz.).
		22. Vleelasagne	4 - 8 porties	Bereid uw favoriete recept of volg het recept op de verpakking van de lasagne.
		23. Bevroren lasagne*	500g - 1.200g	Verwijder eventueel aanwezig aluminiumfolie.
 DESSERT		24. Crème brûlée	2 - 6 porties	Verwarm voor 4 porties 100 ml room + 200 ml melk. Klop 2 eieren + 2 eidooiers met 3 eetlepels suiker en 1 theelepel vanille. Klop de hete vloeistof door de eieren. Verdeel het mengsel over 4 schaaltes (magnetron- en ovenvast) en plaats ze in de crispplaat. Kook ½ liter water en giet dit naast de schaaltes in de crispplaat. Verwarmen en laten afkoelen. Sprenkel er bruine suiker bovenop of gebruik witte suiker en maak deze bruin met behulp van de brander.
 TAARTEN EN GEBAK		25. Eigengemaakte fruitpastei	1 baksel	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei (of gebruik kant-en-klaar deeg). Plaats het deeg op de crispplaat en vul het met 700-800 g gesneden appel vermengd met suiker en kaneel.
		26. Scones [crisp]	1 baksel	Vorm een lange scone of maak kleinere scones op de ingevette crispplaat.
		27. Moscovisch gebak	1 baksel	Maak een recept met een totaalgewicht van 700 - 800g. Plaats de cake als de oven is voorverwarmd.



Magnetron- en ovenvast schotel



Crispplaat



Stoompan



Stoompan (Onderkant en deksel)







Laag rooster



Hoog rek



6TH SENSE-MENU

VOEDINGSGROEP	ACCESSOIRES	VOEDSELTYPE	HOEVEELHEID	VOORBEREIDING
 SNACKS & KANT-EN-KLAARMAAL- TIJD(EN)		28. Geroosterde noten [crisp]	50g - 200g	Plaats de noten als de crispplaat is voorverwarmd. Omroeren wanneer de oven dit vraagt.
		29. Bevroren nuggets [crisp] ^{1/2*}	250g - 600g	Plaats nuggets wanneer de crispplaat voorverwarmd is. Omdraaien als de oven dit vraagt.
		30. Patat [crisp]	300g - 600g	Bestrooi de frites met zout voor de bereiding.



Magnetron- en
ovenvaste schotel



Crispplaat



Stoompan



Stoompan
(Onderkant en
deksel)



Laag rooster



Hoog rek

MILIEUTIPS

De verpakking kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.

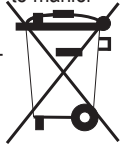
Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE) en met de Regelgevingen inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur van 2013 (zoals gewijzigd). Door ervoor te zorgen dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, helpt u bij het voorkomen van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een verkeerde afvalbehandeling van dit product.

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Het weggooien moet gebeuren in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophalendienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.



Conform IEC 60705 editie 4. 2010-04

De Internationale Elektrotechnische Commissie heeft een standaard ontworpen voor het vergelijken testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogen	Ovenschaal
12.3.1	1.000 G	14 MIN	750 W	PYREX 3,227
12.3.2	475 G	6,5 MIN	750 W	PYREX 3,827
12.3.3	900 G	13 MIN	750 W	PYREX 3,838
12.3.4	1.100 G	28 - 30 MIN	HETELUCHT 200°C + 350 W	PYREX 3,827
12.3.5	700 G	25 MIN	HETELUCHT 200°C + 90 W	PYREX 3,827
12.3.6	1.000 G	30 - 35 MIN	HETE LUCHT 200°C + 350 W	PYREX 3,827
13.3	500 G	2 MIN 12 SEC	JET DEFROST	

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Voedingsspanning	230 V/50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	2200 W
Stand-by vermogen	<2,0W
Vermogen in UIT-stand	<0,5W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	379 x 491 x 540
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	210 x 395 x 370

