

Gezondheid & Veiligheid, Gebruik en Verzorging en Installatiegids

NL

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder 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 veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten. Wanneer het apparaat geschikt is voor het gebruik van een thermometer gebruik dan uitsluitend de gaarthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen - gevaar voor brand.

⚠ Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - risico voor brand. Let altijd goed op wanneer u voedsel bereid dat rijk is aan vet, olie of wanneer alcoholische dranken toegevoegd worden - risico voor brand. Gebruik ovenwanten om kookpotten en accessoires te verwijderen. Op het einde van de bereiding, open de deur van de oven voorzichtig zodat hete lucht of dampen geleidelijk aan kunnen ontsnappen - risico voor brandwonden. De ventilatieroosters voor warme lucht aan de voorkant van de oven mogen niet geblokkeerd worden - risico voor brand.

⚠ Let goed op wanneer de ovendeur open staat of omlaag geklapt is om te voorkomen dat u er tegen stoot.

⚠ WAARSCHUWING: Als de pakkingen van de deur of de deur zelf beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden tot hij is gerepareerd - risico voor verwondingen.

⚠ WAARSCHUWING: Vloeistoffen en voedsel moeten niet verwarmd worden in afgesloten recipiënten - gevaar voor explosie. Dranken die opgewarmd worden met microgolven kunnen, nadat ze verwarmd zijn, toch nog gaan koken, daarom moet u voorzichtig zijn met het hanteren van de houder - gevaar voor brandwonden.

⚠ Droog geen voedsel of kleding en verwarm geen kussentjes, slippers, sponzen en gelijkaardige voorwerpen - risico voor brand. Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren recipiënten, blijf de oven in het oog houden - risico voor brand.

⚠ De inhoud van drinkflessen en babytjjes moet geschud of gemengd worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden - risico voor brandwonden. Verwarm geen eieren in de dop en hardgekookte eieren - deze kunnen ontploffen.

⚠ Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor de microgolfoven. Gebruik geen metalen recipiënten - risico voor verwondingen.

⚠ Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen - risico voor brand.

⚠ Als er rookvorming is, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om de vlammen te verstikken.

⚠ Als het toestel meer van 850 mm boven de vloer wordt geïnstalleerd, zorg er dan voor dat de draaiplateau niet verplaatst wordt wanneer u het eten uit het toestel haalt - er is risico op verwondingen.

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

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ VOORZICHTIG: Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals : personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.

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

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bedoeld. Gebruik het apparaat niet buiten.

⚠ Bewaar geen explosief of ontvlambaar materiaal (vb. benzine of spuitbussen) in of naast het apparaat - risico voor brand.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - gevaar voor letsel. Gebruik handschoenen tijdens het uitpakken en installeren - gevaar voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen uit de buurt van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Consumentenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt - risico voor brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen als de installatie is voltooid.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik als inbouwapparaat. Gebruik het niet als vrijstaand apparaat of in een afgesloten kast.

Na het uitpakken van het apparaat, dient u er zeker van te zijn dat de deur van het apparaat correct sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumentenservice.

⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst. De minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven mag niet geblokkeerd worden - risico voor brandwonden.

Haal de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

⚠ Het onderste gedeelte van het apparaat mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie - risico voor brandwonden.

⚠ Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur - Brandgevaar.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via

een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Raak het apparaat niet aan wanneer u nat bent of op blote voeten staat. Gebruik dit apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico voor elektrocutie.

⚠ Wend u tot een erkend servicecentrum indien de stroomkabel vervangen moet worden.

REINIGEN EN ONDERHOUD

⚠ **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk voor iedereen behalve erkende technici om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

⚠ 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.


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

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

⚠ Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

⚠ Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld, voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert - gevaar voor brandwonden.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven . De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophalddienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn

2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen. 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.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven nog doorgaren nadat de oven uitgeschakeld is.

ECO DESIGN VERKLARING

Dit apparaat voldoet aan de vereisten voor ecologisch ontwerp van de Europese verordeningen nr. 65/2014 en 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

SNELLE REFERENTIEGIDS

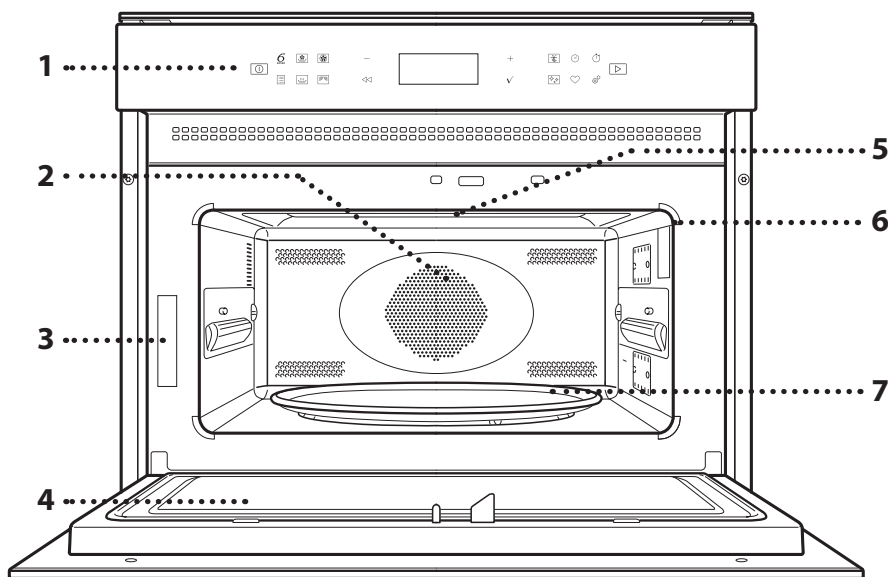


WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP
VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

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

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

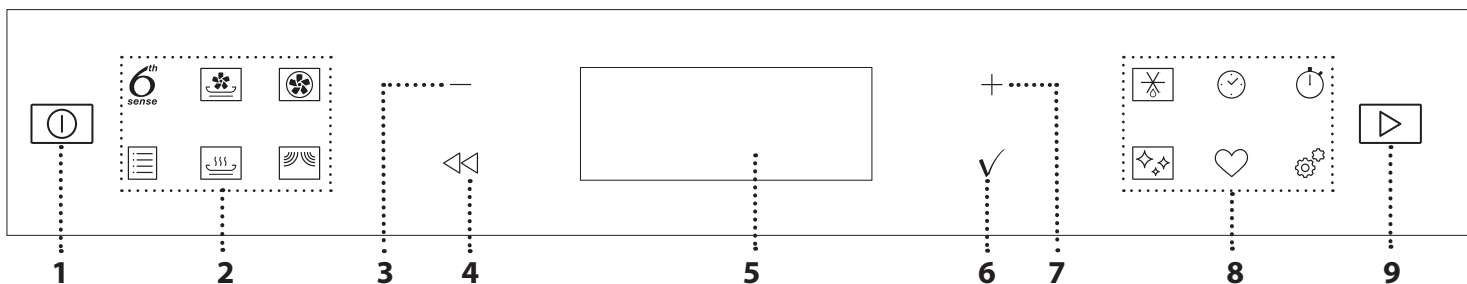
PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lampjes
7. Draaiplateau

BESCHRIJVING

BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

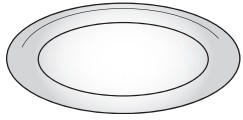
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

9. START

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

ACCESSOIRES

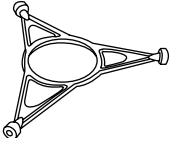
DRAAIPLATEAU



Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt.

Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

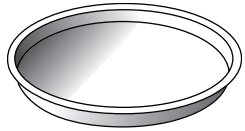
PLATEAU DRAGER



Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau.

Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

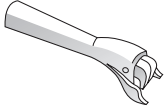
CRISPERPLAAT



Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies. De crisperplaat dient altijd in het midden van het glazen draaiplateau te worden geplaatst

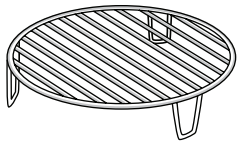
en kan worden voorverwarmd wanneer deze leeg is, de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

ROOSTER



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

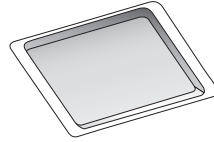
gezorgd.

Het moet gebruikt worden als basis voor de crisperplaat in sommige "Crisp Fry" functies.

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

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

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT

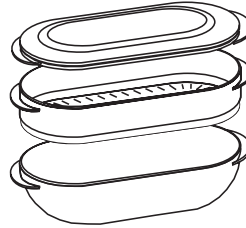


Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; Nooit gebruiken met magnetronovens.

Plaats de plaat horizontaal en laat het rusten op het rooster in de ovenruimte.

Let op: Wanneer de rechthoekige bakplaat wordt gebruikt hoeven het draaiplateau en de steun niet verwijderd te worden.

STOMER



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

Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te

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

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

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

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

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

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

Er mogen nooit metalen schalen voor voedsel of drank voor bereiding in de magnetron worden gebruikt.

Altijd zorgen dat de voedingsmiddelen en accessoires niet in contact met de binnenwanden van de oven komen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Let op dat het draaiplateau niet losraakt bij het plaatsen of verwijderen van andere accessoires.

FUNCTIES

6th
sense

6th SENSE

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

6th SENSE OPWARMEN

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. Laat na de opwarming het voedsel nog 1-2 minuten liggen, dat verbetert het resultaat, vooral van bevroren voedsel. Open de deur niet tijdens deze functie.

6th SENSE STOOM

Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan. De voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen. De tijdsinstellingen voor deze fase kunnen variëren. De oven gaat vervolgens verder met het stomen van het voedsel, volgens de tijdsinstelling. Stel 1-2 minuten in voor zachte groenten zoals broccoli en prei en 4-5 minuten voor hardere groenten zoals wortelen en aardappelen. Open de deur niet tijdens deze functie.

Benodigde accessoires: Stoompan

6th SENSE BEREIDING

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



CRISP FRY

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig. Er kunnen verschillende vooraf ingestelde voedingsmiddelen worden gebakken, zowel verse als bevroren. Volg de onderstaande tabel om de accessoires volgens de aanwijzingen te gebruiken en u verkrijgt de beste bereidingsresultaten voor elk type voedsel (vers of bevroren).

| VOEDSEL | GEWICHT (g) PORTIES |
|---|------------------------|
| VERS | |
| Kipfilet gepaneerd Bedek met een weinig olie alvorens te bereiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. | 100 - 500 |
| Aubergine Hak, bestrooi met zout en laat 30 minuten rusten. Spoel, droog en weeg. Borstel olijfolie over de stukken (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. Draai om als dit wordt gevraagd. | 200 - 600 |

VOEDSEL

Courgette

Snijdt in plakjes, weeg en borstel olijfolie over de stukken (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.

BEVROREN

Kip nuggets

Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.

Kaas gepaneerd

Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.

Uienringen

Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.

Vis & friet

Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.

Gemengde vis

Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.

Vissticks gepaneerd

Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Draai om als dit wordt gevraagd.

Friet

Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Draai om als dit wordt gevraagd.

GEWICHT (g)
PORTIES

200 - 500

200 - 600

100 - 400

100 - 500

1 - 3

100 - 500

100 - 500

200 - 500



TURBOHETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden.

| VOEDSEL | TEMP (°C) | DUUR (min.) |
|-------------|-----------|-------------|
| Soufflé | 175 | 30 - 35 |
| Kaascupcake | 170 * | 25 - 30 |
| Koekjes | 175 * | 12 - 18 |

* Voorverwarmen nodig

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / Rooster



TRADITIONEEL

GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

| VOEDSEL | GRILLNIVEAU | DUUR (min.) |
|----------|-------------|-------------|
| Toast | 3 | 5 - 6 |
| Garnalen | 2 | 18 - 22 |

Aanbevolen accessoires: Rooster

GRILL + MAGN.

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

| VOEDSEL | VERMOGEN (W) | GRILLNIVEAU | DUUR (min.) |
|---------------------------|--------------|-------------|-------------|
| Gegratineerde aardappelen | 650 | 2 | 20 - 22 |
| Gepofte aardap. | 650 | 3 | 10 - 12 |

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBO GRILL

Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en ovenluchtconvectie. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

| VOEDSEL | GRILLNIVEAU | DUUR (min.) |
|-----------|-------------|-------------|
| Kip kebab | 3 | 25 - 35 |

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBO GRILL + MAGNETRON

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

| VOEDSEL | VERMOGEN (W) | GRILL-NIVEAU | DUUR (min.) |
|----------------------|--------------|--------------|-------------|
| Cannelloni [bevoren] | 650 | 3 | 20 - 25 |
| Varkenskarbonade | 350 | 3 | 30 - 40 |

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBO HETELUCHT + MAGNETRON

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden. Het is raadzaam om het rooster te gebruiken om de luchtcirculatie te optimaliseren.

| VOEDSEL | VERMOGEN (W) | TEMP (°C) | DUUR (min.) |
|------------|--------------|-----------|-------------|
| Braadstuk | 350 | 170 | 35 - 40 |
| Vleestaart | 160 | 180 | 25 - 35 |

Aanbevolen accessoires: Rooster

• SPECIALITEITEN

» SNEL VOORVERWARMEN

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

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

» WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten, inclusief vlees, gefrituurde gerechten of gebak.

» RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.



CRISP

Om een gerecht een perfect bruin korstje, zowel bovenop als onderaan het voedsel, te geven.. Deze functie mag alleen met de speciale Crisperplaat gebruikt worden.

| VOEDSEL | DUUR (min.) |
|--------------|-------------|
| Gegiste cake | 7 - 10 |
| Hamburgers | 8 - 10 * |

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat



MAGNETRON

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

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

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




JET DEFROST

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

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

Deze exclusieve Whirlpool-functie dient om bevroren brood te ontdooien. Door de combinatie van Ontdooien en de Crisp-technologieën smaakt uw brood alsof het pas gebakken is en ziet het er ook zo uit. Gebruik deze functie om snel broodjes, baguettes en croissants te ontdooien en op te warmen. De crisperplaat dient te worden gebruikt met deze functie.

| VOEDSEL | GEWICHT |
|---|----------------|
| BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN  | 50 - 800 g |
| VLEES | 100 g - 2,0 kg |
| GEVOGELTE | 100 g - 3,0 kg |
| VIS | 100 g - 2,0 kg |
| GROENTEN | 100 g - 2,0 kg |
| BROOD | 100 g - 2,0 kg |



KOOKWEKKERS

Om de tijdwaarden van de functie te bewerken.



KOOKWEKKER

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



SMART CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet een kop drinkwater alleen op de bodem van de bijgeleverde stoompan (3) of in een magnetronbestendige recipiënt en schakel de functie in.

Benodigde accessoires: Stoompan



FAVORIET

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



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt.

Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Off".

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

EERSTE GEBRUIK

1. SELECTEER DE TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.



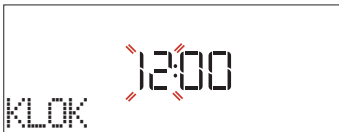
Druk op + of – om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt.


2. DE TIJD REGELEN

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



Druk op + of – om het huidige uur in te stellen en druk op ✓ : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.

Druk op + of – om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt.

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.


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

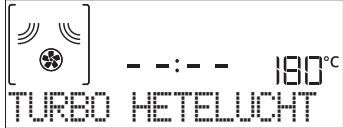
DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.


De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt.

Om een functie in een menu te selecteren, druk op + of – om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op  om te bevestigen.




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

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op  kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

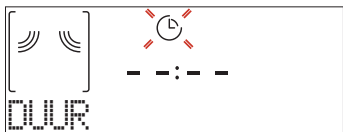
VERMOGEN / TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU



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

Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (midden), 1 (laag).



DUUR



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

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: druk op + of – om het te wijzigen en druk vervolgens op  om te bevestigen.


Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdinstelling):

Druk op  of  om te bevestigen en de functie te starten.


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



EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Grill" of "Turbo Grill", kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur.

Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.

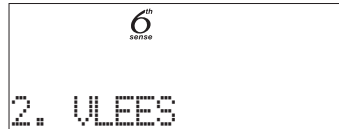


Druk op + of – om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op  om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op + of – drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op  drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op  drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

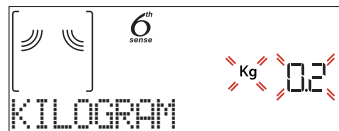
6th SENSE


Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, vermogen, temperatuur en duur voor alle beschikbare gerechten.



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

GEWICHT / PORTIES

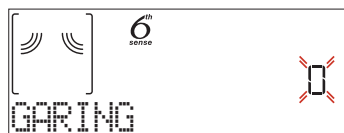


Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; druk op + of – om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op  om te bevestigen.

Bij bepaalde 6th Sense-functies hoeft u geen hoeveelheden in te voeren: dankzij een intelligente vochtigheidssensor kan de oven automatisch de bereidingstijd afstellen op de hoeveelheid voedsel.

GARING

Bij 6th Sense-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.



Druk op + of -, als dit gevraagd wordt, om het gewenste niveau te selecteren tussen Licht/Laag (-1) en Extra/Hoog (+1). Druk op ✓ of ▶ om te bevestigen en de functie te starten.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELLEN

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op ▶ drukken om de functie te starten.

Telkens als u opnieuw op ▶ drukt, wordt de bereidingstijd verlengd met 30 seconden (5 minuten in functies die de magnetron niet inschakelen).

Als u tijdens de uitstelfase op ▶ drukt, slaat de oven deze fase over en start de functie onmiddellijk.

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

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

JET START

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

4. VOORVERWARMEN

Voor de heteluchtfunctie is een voorverwarmingsfase nodig: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd.

Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van + of - worden gewijzigd.

5. PAUZE BEREIDING / VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

PAUZE

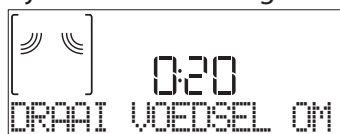
Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

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

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

VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF DOORROEREN

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



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

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

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

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



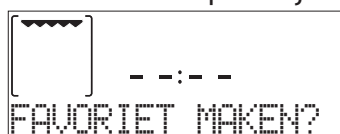
Druk op ▶ om manueel met de bereiding verder te gaan en tijd toe te voegen, met stappen van 30 seconden (voor functies met magnetron) of van 5 minuten (zonder magnetron), of druk op + om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

Als u op ▶ drukt, start de bereiding opnieuw.


. FAVORIET





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

Zodra de bereiding klaar is, zal het display u voorstellen de functie op te slaan in een nummer tussen 1 en 9 op uw lijst met favorieten.




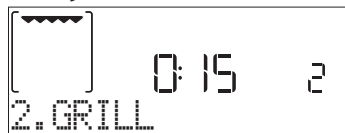
Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op ✓





, in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op .

Zodra u op  heeft gedrukt, drukt u op  of  om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op  om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

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





Druk op  of  om de functie te selecteren, bevestig door op  te drukken, en druk daarna op  om te activeren.

. SMART CLEAN


Verwijder alle accessoires (behalve het glazen draaiplateau) uit de magnetron alvorens de functie in te schakelen.

Druk op  om de functie "Smart Clean" te openen.






Druk op  om de reinigingsfunctie in te schakelen: de display geeft acties weer die in die volgorde moeten worden uitgevoerd alvorens de reiniging te starten. Druk op  wanneer u wilt, als u klaar bent.

Als dit wordt gevraagd, giet u een kop drinkwater op de bodem van de bijgeleverde stoompan of in een magnetronbestendige recipiënt en sluit dan de deur.




Na de laatste bevestiging drukt u op  om de reinigingscyclus te starten.

Na de cyclus verwijdert u de recipiënt, reinig verder met een zachte doek en droog vervolgens de ovenruimte met een vochtige microvezeldoek.


. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op  of : Het  symbool knippert op het display.





Druk op  of  om de gewenste duur in te stellen en druk dan op  om de kookwekker in te schakelen. U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.


Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Druk op  of  om de tijd ingesteld op de kookwekker te veranderen.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op  om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.


Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

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

. VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u  tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.




































Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door  in te drukken.








| VOEDINGSGROEP / RECEPTEN | ACCESSOIRES | HOEEVEELHEID | BEREIDINGSINFORMATIE | |
|-------------------------------|------------------|--------------------------|--|---|
| STOOFCHOTELS & GEBAKKEN PASTA | Lasagne | 4 - 10 porties | Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen | |
| | Lasagne bevroren | 500 g - 1,2 kg | Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie | |
| RIJST, PASTA & GRANEN | Rijst | 100 - 400 g * | Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Voeg zout water en rijst toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2-3 kopjes water voor elke kop rijst | |
| | Pasta | 1-4 porties * | Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg de pasta toe als dit wordt aangegeven en kook deze met het deksel gesloten. Gebruik ongeveer 750 ml water voor elke 100 g pasta | |
| | Quinoa | 100 - 400 g | Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 kopjes water voor elke kop quinoa | |
| | Spelt | 100 - 400 g | Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 kopjes water voor elke kop spelt | |
| | Gerst | 100 - 400 g | Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 kopjes water voor elke kop gerst | |
| | Couscous | 100 - 400 g | Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 kopjes water voor elke kop couscous | |
| | Havermoutpap | 1-2 porties * | Voeg zout water en havervlokken toe in een recipiënt met hoge randen en plaats in de oven | |
| | VLEES | Rundvlees | Rosbief | 800 g - 1,5 kg |
| Biefstuk | | | 2-6 stuks | Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig op het rooster |
| Bevroren hamburgers | | | 100 - 500 g | Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming |
| Varkensvlees | | Gebr. varkensvl. | 800 g - 1,5 kg | Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden |
| | | Spareribs | 700 g - 1,2 kg | Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig op de crisperplaat met het been aan de onderkant |
| | | Bacon | 50 - 150 g | Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat |
| Kip | | Gebraden kip | 800 g - 2,5 kg | Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan |
| | | Stukken | 400 g - 1,2 kg | Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op de crisperplaat met het vel aan de onderkant |
| | | Stoomfilets | 300 - 800 g * | Verdeel gelijkmatig in de stoommand |
| | | Gepaneerde filets bakken | 100 - 500 g | Borstel olie over de vis. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat |
| Vleesgerechten | | Hotdogs | 4-8 stuks * | Voeg hotdogs toe op de bodem van de stoompan en bedek met water. Zonder deksel bereiden |
| | | Gehaktbrood | 4-8 porties | Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen |
| | Worsten | 200 - 800 g | Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen | |


* Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

| ACCESSOIRES | Magnetron/ Ovenbestendig bakje | Stoompan (compleet) | Stoompan (Bodem + deksel) | Stoompan (bodem) | Rooster | Rechthoekige bakplaat | Crisperplaat |
|-------------|-----------------------------------|------------------------|------------------------------|---------------------|---------|--------------------------|--------------|
| | | | | | | | |

| VOEDINGSGROEP / RECEPTEN | ACCESSOIRES | HOEEVEELHEID | BEREIDINGSINFORMATIE | |
|--------------------------|-------------------|--|--|--|
| VIS | Gestoomd | Hele vis |  600 g - 1,2 kg | Borstel olie over de vis. Kruid met citroensap, look en peterselie |
| | | Visfilets |  300 - 800 g * | Verdeel gelijkmatig in de stoommand |
| | | Vismoot |  300 - 800 g * | Verdeel gelijkmatig in de stoommand |
| | | Mosselen |  400 g - 1,0 kg | Kruid met olie, peper, citroen, look en peterselie vóór de bereiding. Meng alles goed |
| | | Garnalen |  100 - 600 g | Verdeel gelijkmatig in de stoommand |
| | Braden | Hele vis |  +  600 g - 1,2 kg | Borstel olie over de vis. Kruid met citroensap, look en peterselie |
| | | Gratin bevroren |  600 g - 1,2 kg | Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie |
| | Gebakken | Vis & frietenbevroren |  1-3 porties | Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af |
| | | Gemengde vis bevroren |  100 - 500 g | Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat |
| | | Visstick bevroren |  100 - 500 g | Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat |
| | | Vismoot |  300 - 800 g | Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Kruid de vismooten met olie en bedek met sesamzaadjes |
| | Braden | Aardappelstukken |  +  300 g - 1,2 kg | Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen |
| | | Aardappelpartjes |  300 - 800 g | Snijd in partjes, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen |
| | | Groenten gevuld |  600 g - 2,2 kg | Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze |
| Vegaburger bevroren | |  2-6 stuks | Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie | |
| Gratin | | Aardappelen |  +  4 - 10 porties | Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas |
| | Broccoli |  600 g - 1,5 kg | Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas | |
| | Bloemkool |  +  600 g - 1,5 kg | Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas | |
| | Gratin bevroren |  400 g - 800 g | Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie | |
| Gestoomd | Groenten bevroren |  300 - 800 g * | Verdeel gelijkmatig in de stoommand | |
| | Aardappelen |  300 g - 1 kg * | Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig op de bodem van de stoompan | |
| | Broccoli |  200 - 500 g * | Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand | |
| | Wortels |  200 - 500 g * | Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand | |
| | Bloemkool |  200 - 500 g * | Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand | |
| | Gebakken | Aardappelen |  200 - 500 g | Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat |
| | | Aubergine |  +  200 - 600 g | Hak en laat 30 minuten in koud zout water weken. Spoel, droog en weeg. Meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge aubergine. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat |
| Courgette | |  +  200 - 500 g | Snijd in plakjes, weeg en meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge courgette. Kruid met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat | |

* Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

| ACCESSOIRES | Magnetron/ Ovenbestendig bakje | Stoompan (compleet) | Stoompan (Bodem + deksel) | Stoompan (bodem) | Rooster | Rechthoekige bakplaat | Crisperplaat |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |

| VOEDINGSGROEP / RECEPTEN | ACCESSOIRES | HOEEVEELHEID | BEREIDINGSINFORMATIE | |
|--------------------------|--------------------------|---|----------------------|--|
| DESSERT & GEBAK | Chocoladekoekjes |  | 1 baksel | Maak deeg met 250 g meel, 150 g boter, 100 g suiker, 1 ei, 25 g cacao-poeder, zout en bakpoeder. Voeg vanille-essence toe. Laat afkoelen. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de crisperplaat |
| | Vruchtentaart |  | 1 baksel | Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Verspreid het deeg over de crisperplaat en vul het met 700-800 g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel |
| | Bevroren vruchtentaart |  | 300 - 800 g | Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie |
| | Vruchtencompote |  | 300 - 800 ml * | Schil het fruit en verwijder het klokhuis. Snijd in stukjes en leg in de stoommand |
| | Gebakken appels |  | 4 - 8 stuks | Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter |
| | Warme choc.melk |  | 2-8 porties | Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt. Breng op smaak met vanille of kaneel. Voeg maïszetmeel toe om de dichtheid te verhogen |
| | Brownies |  | 1 baksel | Bereid volgens uw favoriet recept. Spreid het deeg uit op de bakplaat bekleed met bakpapier |
| TAARTEN & BROOD | Gevulde vruchtentaart |  +  | 800 g - 1,5 kg | Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkrumels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel |
| | Muffins |  | 1 baksel | Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat |
| | Cake in bakblik |  +  | 1 baksel | Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet in de beklede en ingevette bakplaat |
| | Bevr. broodjes |  | 1 baksel | Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat |
| | Sandwichbrood in bakblik |  | 1-2 stukken | Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen |
| | Scones |  | 1 baksel | Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette crisperplaat |
| PIZZA & PASTEIEN | Pizza |  | 2-6 porties | Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op |
| | Dunne pizza bevr. |  | 250 - 500 g * | Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie |
| | Dikke pizza bevr. |  | 300 - 800 g * | Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie |
| | Pizza gekoeld |  | 200 - 500 g | Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat |
| | Quiche Lorraine |  | 1 baksel | Bekleed de crisperplaat met het deeg en prik erin met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 8 porties |
| | Bevr. quiche Lorraine |  | 200 - 800 g | Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie |
| | Hartige taart |  +  | 1 baksel | Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept |
| | Veg. strudel |  | 800 g - 1,5 kg | Maak een mengsel van gehakte groenten. Besprenkel met olie en kook 15-20 minuten in een pan. Laat afkoelen. Voeg verse kaas toe en kruid met zout, balsamicoazijn en specerijen. Leg het in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht |
| EIEREN & SNACKS | Popcorn | - | 90 - 100 g * | Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer |
| | Kippenvleugels bevroren |  | 300 - 600 g * | Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat |
| | Kipnuggets bevroren |  +  | 200 - 600 g | Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat |
| | Gepaneerde kaas bevroren |  | 100 - 400 g | Borstel een weinig olie over de kaas vóór de bereiding. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat |
| | Uienringen bevroren |  +  | 100 - 500 g | Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat |
| | Roerei |  | 2 - 10 stuks | Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt |
| | Spiegelei |  | 1 - 6 stuks | Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming |
| | Omelet |  | 1 baksel | Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming |

* Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

| ACCESSOIRES | Magnetron/ Ovenbestendig bakje | Stoompan (compleet) | Stoompan (Bodem + deksel) | Stoompan (bodem) | Rooster | Rechthoekige bakplaat | Crisperplaat |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |

REINIGING

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- Activeer de functie "Smart Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg. Gebruik deze functie regelmatig.

ACCESSOIRES


Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de crisperplaat.

De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

| PROBLEEM | MOGELIJKE OORZAAK | OPLOSSING |
|--|---|---|
| De oven werkt niet. | Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet. | Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. |
| De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld. | Koelventilator ingeschakeld. | Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is. |
| Op het display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer. | Softwarefout. | Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Probeer de "FABRIEKSRESET" uit te voeren via "INSTELLINGEN". Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". |
| De oven wordt niet warm. | Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display. | Open "DEMO" via "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit". |

PRODUCT

 De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van de Whirlpool website docs.whirlpool.eu

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

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

