

SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

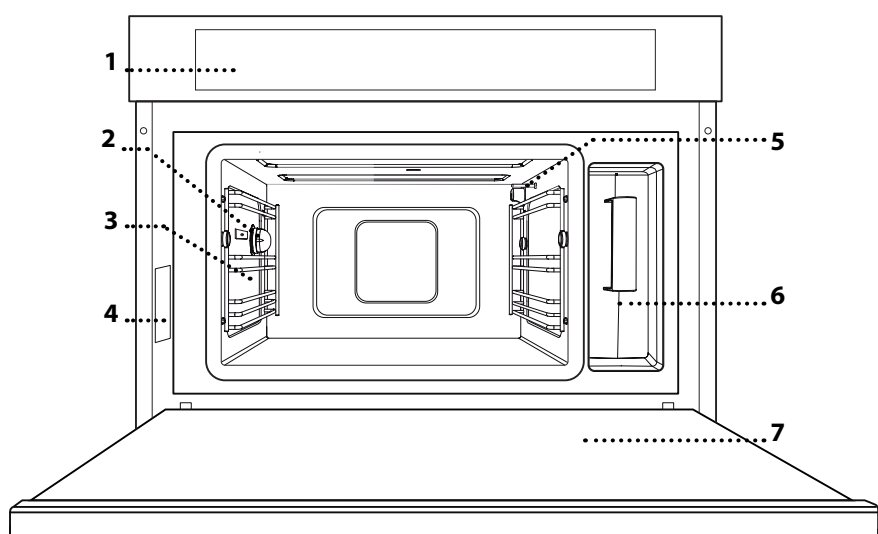
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.whirlpool.eu/register



U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.whirlpool.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.

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

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel

2. Lampjes

3. Plankgeleiders

De niveaus (geleiders) waarop de roosters en andere accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 4 het hoogste niveau.

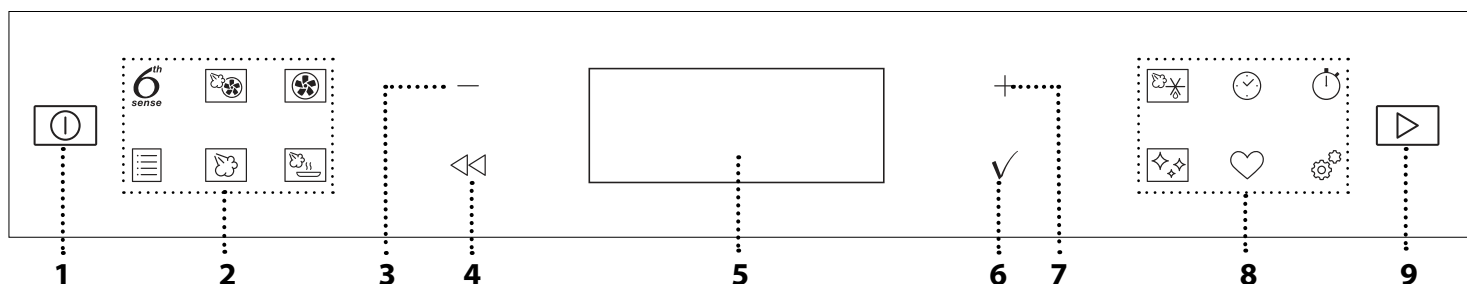
4. Identificatieplaatje (niet verwijderen)

5. Temperatuursensor

6. Reservoir

7. Deur

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

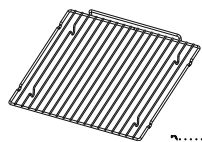
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

9. START

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

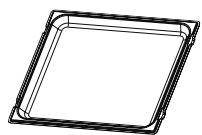
ACCESSOIRES

ROOSTER



Om de warme lucht goed te laten circuleren. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen. Wanneer het voedsel rechtstreeks op het rooster geplaatst wordt, moet de opvangplaat eronder geschoven worden. Kan ook bovenop de opvangplaat of de stoombak op hetzelfde niveau geplaatst worden.

BAKPLAAT



Wordt gebruikt als bakplaat met de functies "Turbohete lucht" en "Turbohete lucht+stoom" voor het bereiden van vlees, vis, groenten of verschillende soorten brood en gebakjes. Is ook handig voor het ondersteunen van hittebestendig ovengerei, zodat u de schotels niet rechtstreeks op de bodem van de oven hoeft te plaatsen. Kan ook als opvangplaat worden gebruikt. De plaat vangt het bakjus op wanneer het onder het rooster of de stoombak geplaatst wordt.

STOOMBAK



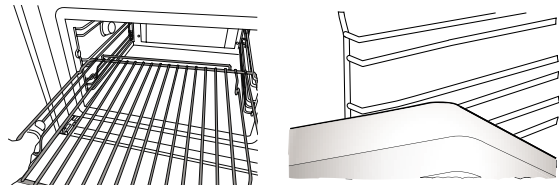
De stoom kan makkelijker circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. Plaats de opvangplaat op het onderste niveau, om het bakjus op te vangen.

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

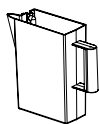
HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangplaat en de stoombak, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.



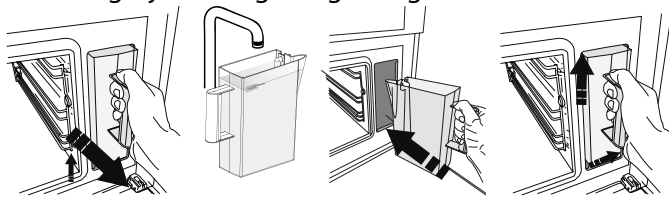
RESERVOIR



Telkens wanneer u een van de stoomfuncties gebruikt met drinkwater vullen.

Het reservoir kan makkelijk bereikt worden door de deur te openen. Verwijder het door het een beetje naar boven te heffen en dan naar u toe te trekken. Zorg voordat het waterreservoir in de houder wordt geplaatst dat de waterslang goed in de holte in de bovenste rand van het reservoir is geplaatst.

Vul het reservoir tot aan het merkteken "MAX" en plaats het in de houder: De boven- en rechterzijde van het reservoir moeten de zijanten van de houder raken. Breng het reservoir volledig in en duw het omlaag tot u een klik hoort. Leeg het reservoir na elk gebruik. Ook het slangetje moet goed geleidigd worden.



SPONS

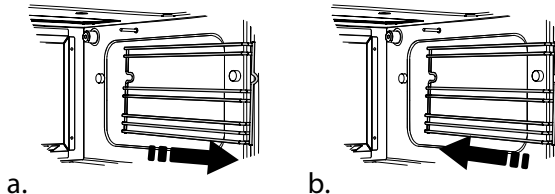


Om condens te verwijderen dat zich eventueel gevormd heeft tijdens het bereiden. Laat de spons achter in het reservoir.

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

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de geleiders te verwijderen, schuif ze naar voren en trek ze naar u toe om ze van de beugels los te haken. (a)
- Om de geleiders terug te plaatsen, haak ze vast in de beugels door ze voorzichtig naar beneden te duwen en op hun plaats te klikken. (b)



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

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

FUNCTIES

6th
sense

6th SENSE

Voor de selectie van een van de vele ingestelde recepten voor het bereiden van pasta, rijst, vegetarische maaltijden, vlees, vis, gevogelte, bijgerechten, pizza, taarten, brood, cake, ei en desserts. Met deze functies wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten voedsel geselecteerd. Kies eenvoudig het soort voedsel en selecteer de kooktijd uit het gesuggereerde bereik.



TURBOHETE LUCHT + STOOM

Functie voor het bereiden van gerechten die krokant aan de buitenkant maar zacht en mals aan de binnenkant zijn. Het is vooral geschikt voor het bereiden van braadstukken van vlees of gevogelte, vis, aardappelen, bevroren kant-en-klaar maaltijden, taarten en desserts.

🍴	🌡️°C	🌀	🕒	🔥
Brood	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Kalkoenborst	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Spareribs	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Gebakken vis	190 - 200	1	15- 25	2 1
Geroosterde groenten	200 - 210	2-3	20 - 30	2 1



TURBOHETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. We raden aan het rooster te gebruiken met deze functie, omdat de lucht zo efficiënt kan circuleren. Het is ook mogelijk om de bakplaat te gebruiken om bepaalde soorten voedsel te bereiden, zoals koekjes of broodjes.

🍴	🗨️	🌡️°C	🕒	🔥
Gateaux (gebak)	Ja	160	35 - 40	2
Koekjes	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Soesjes	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Zwitserse broodjes	Ja	230	7 - 8	2
Hartige taart	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Bladerdeeg	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Bevroren kippenvleugels	Ja	190 - 200	15 - 18	2



SPECIALE FUNCTIES

VOLTOOIEN

Om de bereiding van kant-en-klare gerechten af te werken zonder de sappigheid te verliezen. Met deze functie kunnen kant-en-klare of gedeeltelijk voorgekookte maaltijden, zoals braadstukken, vis en gegratineerde gerechten gelijkmatig worden opgewarmd. Het voedsel kan het beste in het eigen bewaarbakje op een rooster op niveau 3 worden geplaatst. Het kan ook direct op de stoombak op niveau 3 worden geplaatst, met de opvangplaat één niveau lager. Zet de temperatuur van de oven op de uiteindelijke temperatuur waarop u het voedsel graag gaar hebt.

🍴	🌡️°C	🕒	🔥
Kant-en-klare maaltijd	100	18 - 25	3 2/1
Soep / bouillon	100	20 - 25	3
Groenten	100	20 - 25	3 2/1
Rijst / pasta	100	15 - 20	3 2/1
Aardappelen	100	20 - 25	3 2/1
Plakken vlees	100	15 - 20	3 2/1
Vlees met saus	100	25 - 30	3
Visfilets	100	10 - 15	3 2/1

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.

CONSERVEREN

Om conserven te bereiden met fruit en groenten. We raden aan om alleen verse groenten en fruit van goede kwaliteit te gebruiken. Vul de potten met fruit of groenten (voorgekookt, indien mogelijk) en vul aan tot 2 cm van de rand met bewaarvloeistof of inmaaksiroop. Plaats de deksels losjes op de potten zonder vast te draaien.

Plaats het rooster op niveau 2 met de opvangplaat eronder en plaats de potten op het rooster. Anders kunt u de potten ook rechtstreeks in de opvangplaat zetten. De functie inschakelen. Wanneer het klaar is, draait u de deksels stevig vast op de potten (draag ovenwanten of bescherm uw handen met een hittebestendige doek). Laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

• YOGHURT

Voor het maken van yoghurt. Voordat de functie wordt ingeschakeld ongeveer 100 g in de handel verkrijgbare verse volle yoghurt toevoegen aan een liter volle melk bij kamertemperatuur.

Let op: Als u ongepasteuriseerde melk gebruikt laat die dan wat sudderen vooraleer te laten afkoelen tot kamertemperatuur.

Giet het mengsel in hittebestendige potten, dek ze af met hittebestendige deksels of folie en zet ze op het rooster dat op niveau 2 geplaatst is. Selecteer de functie en stel de duur in op vijf uur (de temperatuur kan niet gewijzigd worden). Zodra de functie klaar is de yoghurt verschillende uren laten afkoelen in de koelkast voordat het wordt opgediend.

• DESINFECTEER

Om babyflesjes of potten te ontsmetten met behulp van stoom. Plaats het rooster of de opvangplaat op niveau 1 en plaats de flesjes of potten er op. Laat voldoende tussenruimte om de stoom goed te laten circuleren.



STOOM

Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.

Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Visterrine	75 - 80	60 - 90	2
Gekookte eieren	90	20 - 25	3
Beetwortel	100	50 - 60	3 1
Rode kool	100	30 - 35	3 1
Witte kool	100	25 - 30	3 1
Witte bonen	100	75 - 90	3 2/1



STEAM REHEAT

Om kant-en-klare gerechten te verwarmen die diepgevroren, gekoeld of op kamertemperatuur zijn. Deze functie maakt gebruik van stoom om het voedsel zachtjes op te warmen zonder het uit te drogen, waardoor de oorspronkelijke smaak behouden blijft. Nagaartijd verbetert het resultaat. Het is raadzaam om plaatsen van kleinere of dunnere stukken voedsel in het midden en grotere of dikker stukken aan de buitenkant te plaatsen. Bij gebruik van de stoombak de opvangplaat eronder plaatsen om eventuele vloeistof die uit het voedsel loopt op te vangen.



STEAM DEFROST

Voor het ontdooien van alle soorten voedsel. Plaats voedsel zoals vlees en vis zonder verpakking of folie in de stoombak op niveau 3. Plaats de opvangplaat één niveau lager om tijdens het ontdooien het water op te vangen. Voor de beste resultaten, het voedsel niet volledig ontdooien maar het laten rusten om het proces te voltooien. We raden aan om het brood ingepakt te laten, om te voorkomen dat het te zacht wordt.

Vlees	Gehakt	500	25 - 30	30 - 35
	Gesneden			20 - 25
	Braadworst	450	10 - 15	10 - 15
Gevogelte	Heel	1000	60 - 70	40 - 50
	Filets	500	25 - 30	20 - 25
	Poten		30 - 35	25 - 30
Vis	Heel	600	30 - 40	25 - 30
	Filets	300	10 - 15	10 - 15
	Portie	400	20 - 25	20 - 25
Groenten	Portie	300	25 - 30	20 - 25
	Stukken	400	10 - 15	5 - 10
	Heel brood	500	15 - 20	25 - 30
Brood	Sneden brood	250	8 - 12	5 - 10
	Broodjes / bolletjes		10 - 12	5 - 10
	Taart	400	8 - 10	15 - 20
Fruit	Gemengd	400	10 - 15	5 - 10
	Bessen	250	5 - 8	3 - 5

60



KOOKWEKKERS

Om de tijdwaarden van de functie te bewerken.



KOOKWEKKER

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



REINIGING

• SMART CLEAN

Om de ovenruimte gemakkelijker schoon te maken. Een regelmatig gebruik voorkomt de vorming van aanslag, wat de oppervlakken kan beschadigen.

• LEEGMAKEN

Voor het legen van de boiler, zodat er geen water achterblijft.

• ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen in de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken.



FAVORIET

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



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan.

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

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

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

Lijst van tabellen:

Recepten , wel of niet voorverwarmen , temperatuur , stoomniveau , gewicht , bereidingstijd , rusttijd , gesuggereerde accessoires en niveau  voor bereiding.

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

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

 Rooster,  taartvorm op rooster,  bakplaat,  stoombak,  bakplaat met water

EERSTE GEBRUIK

1. SELECTEER DE TAAL

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



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

Druk op **✓** om uw selectie te bevestigen.

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

2. DE TIJD REGELEN

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



Druk op **+** of **-** om het huidige uur in te stellen en

druk op **✓**: Op het display knippen de twee cijfers die de minuten aangeven.

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

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

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verhit de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur, met de functie "Turbohetelucht" ingeschakeld. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

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

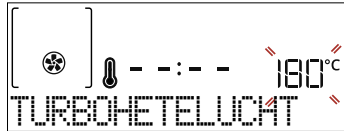
Om een functie in een menu te selecteren, druk op $+$ of $-$ om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op $\checkmark$ om te bevestigen.

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

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

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

TEMPERATUUR / STOOMNIVEAU



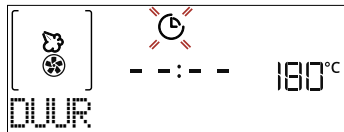
Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op $+$ of $-$ om het te veranderen, druk daarna op $\checkmark$ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Met de functie "Turboheat + Stoom" kunt u de hoeveelheid stoom kiezen uit de volgende waarden: 1 (Laag), 2 (Medium), 3 (Hoog), 4 (Extra).



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

DUUR



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

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

Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op $\checkmark$ of  om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



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

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

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

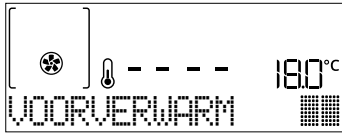
Als u tijdens de uitstel op  drukt, start de oven de functie onmiddellijk.

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 $\leftarrow$ om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

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. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

PAUZE

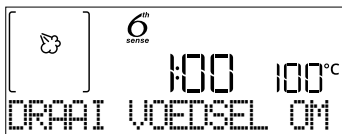
Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding verder uit te voeren sluit u de deur.

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

VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

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.



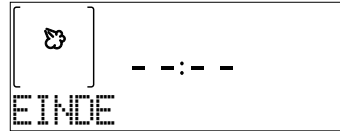
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

Open de deur, voer de op het display gevraagde actie uit en sluit de deur.

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

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



Druk op ► om de bereiding voort te zetten of druk op + om de bereiding te wijzigen door een nieuwe duur in te stellen. De ingestelde waarden voor de bereiding worden behouden.

Als u op ✓ of ► drukt, start de bereiding opnieuw.

. FAVORIET

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 10 van uw favoriete functies opslaan.

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangegeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.

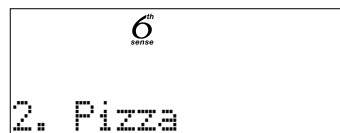


Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op ✓, in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op ⏪.

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, druk op ♥: het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.

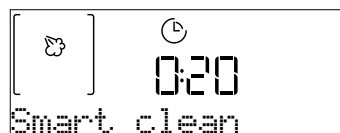


Druk op + of – om de functie te selecteren, bevestig door op ✓ te drukken, en druk daarna op ► om te activeren.

. REINIGING

SMART CLEAN

Druk op 🧼 en selecteer vervolgens de functie "Smart Clean".



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

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

Na het beëindigen van de cyclus kunt u de oven met een zachte doek afnemen en de ovenruimte vervolgens afdrogen met een vochtige microvezeldoek of met de spons.

Het is raadzaam deze functie uit te voeren nadat het product lange tijd niet is gebruikt of wekelijks als het product regelmatig wordt gebruikt.

LEEGMAKEN

Met deze functie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de boiler achterblijft. We raden aan om de functie "Leegmaken" altijd of periodiek te gebruiken na gebruik van de oven, vooral als u verwacht dat de oven lange tijd niet gebruikt zal worden. Het display geeft aan wanneer de boiler volledig moet worden leeggemaakt. Deze functie moet worden uitgevoerd na een bepaald aantal gebruikscycli. De stoomfunctie kan dan niet worden gebruikt voordat de functie is voltooid. Nadat u de functie "LEGEN" heeft geselecteerd of nadat u hierom wordt gevraagd op het display, drukt u op  en volgt u de aanwijzingen.

Na het voltooien van de functie, leegt en spoelt u het reservoir met drinkwater.

Let op: Als de boiler te heet is, wordt de functie niet ingeschakeld.

ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de boiler en het watercircuit in optimale conditie worden gehouden.

De functie is verdeeld in twee fasen: legen, ontkalken, spoelen. Als de functie is gestart, volgt u de aanwijzingen op het display. Druk na het einde op  om de volgende fase te starten.

Voor goede resultaten raden we aan om het reservoir te vullen met het product geleverd door de Consumentenservice (volg de aanwijzingen meegeleverd met het product).

Zet de oven niet uit tot de functie is voltooid. De bereidingsfuncties kunnen tijdens de reinigingscyclus niet geactiveerd worden.

Let op: Een bericht op het display herinnert u eraan om deze handeling regelmatig uit te voeren.

. 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.



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

. VERGRENDELING

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.

BEREIDINGSTABEL

Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Standaardduur (min.)	Bereidingsinformatie
VLEES	Braden	Rosbief	40	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Gebr. varkensvl.	60	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
		Gebraden kip	50	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
	Vleesgerechten	Gehaktbrood	35	Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen
		Hotdog	12	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Stoomfilets	25	
VIS	Kipstukken	Kipstukken	25	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over de stoombak met het vel aan de onderkant
		Geheel gebraden	30	Borstel olie over het vlees. Kruid met citroensap, look en peterselie
		Geheel gestoomd	45	
		Filets gestoomd	14	
GROENTEN	Aardappelen	Kotelet-gestoomd	16	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Geheel gestoomd	35	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Blokjes-geroost.	50	
		Gratin	45	
	Andere groenten	Gebakken aardappels-bevroren	20	Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
		Groenten bevroren	15	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Wortels	25	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Erwtjes	25	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Broccoli	18	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Spruitjes	25	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
RIJST EN PASTA	Groenten gevuld	Groenten gevuld	30	Bereid volgens uw favoriet recept. Olijfolie en kruiden naar smaak toevoegen
		Zilvervliesrijst	25	Bedek de bakplaat met gezouten water en rijst. Gebruik 1,5 kopje water voor elke kop rijst
		Basmati rijst	25	
		Couscous	12	Bedek de bakplaat met gezouten water en couscous. Gebruik 2 kopjes water voor elke kop couscous
		Lasagne	25	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
		Lasagne bevroren	45	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie

ACCESSOIRES

Rooster



Ovenschaal op rooster



Stoombak



Bakplaat



Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Standaardduur (min.)	Bereidingsinformatie
EIEREN	Medium	 	13	Als de eieren koud gegeten zullen worden, spoelt u ze onmiddellijk af met koud water
	Hard	 	16	
	Zacht	 	10	
PIZZA & PASTEIEN	Pizza		15	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.		10	
	Dikke pizza bevr.		15	
	Pizza gekoeld		8	
	Hartige taart		35	Bekleed een bakvorm met deeg en prik er gaatjes in met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 6 porties
GEBAK	Vruchtentaart		30	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Bekleed een bakvorm met deeg en vul het met 700-800g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel
	Gebakken appels		20	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter
	Vruchtencompote	 	12	Schil het fruit en verwijder het klokhuis. Snij in stukken en verdeel gelijkmatig over de stoombak
TAARTEN & BROOD	Sandwichbrood in bakblik		30	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
	Broodjes		20	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Vorm broodjes van het deeg en laat het rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Bevr. broodjes		14	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Koekjes		12	Maak deeg van 250g bloem, 100g gezouten boter, 100g suiker en 1 ei. Voeg een fruit-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 bakplaat
	Muffins		17	Maak deeg voor 10-12 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Cake in bakblik		40	Maak vetvrij cakebeslag van 700-800 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat

ACCESSOIRES

Rooster



Ovenschaal op rooster



Stoombak



Bakplaat



REINIGEN EN ONDERHOUD

Wanneer de reiniging niet regelmatig wordt uitgevoerd kan dit aantasting van de oppervlakken van het apparaat veroorzaken. Dit kan op zijn beurt de levensduur van het apparaat verkorten en leiden tot gevaarlijke situaties.

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

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

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Draag beschermende handschoenen.

Gebruik geen stoomreinigers.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

INTERNE OPPERVLAKKEN

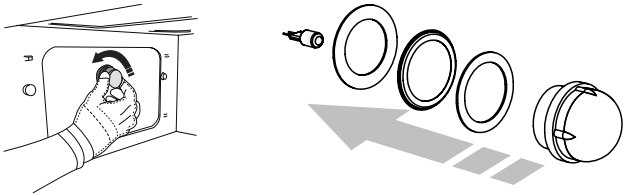
- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen.
- Om het vocht van de stoom te verwijderen, laat de oven afkoelen en wrijf de ovenruimte schoon met een doek of de meegeleverde spons. We raden aan de "Stoomreinigingsfunctie" regelmatig te gebruiken.

ACCESSOIRES

- De meeste accessoires kunnen gewassen worden in de vaatwasmachine, inclusief de geleiders van het rooster.
- Reinig het reservoir zorgvuldig met een spons en een neutraal reinigingsproduct. Spoel met drinkwater.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het dekseltje van de lamp los en verwijder de afdichtingen en de ring voorzichtig.
3. Plaats de lamp terug en schroef het dekseltje terug. Let erop de afdichtingen en ring correct te plaatsen.
4. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 10 W/12 V, type G4, T300°C. De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

- Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

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.
De oven produceert geen stoom.	Reservoir niet juist geplaatst. Reservoir is leeg.	Controleer of het waterreservoir correct geplaatst is en of het gevuld is met drinkwater tot aan de markering "MAX". Start de gewenste functie opnieuw.
Op het display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

PRODUCT

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

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

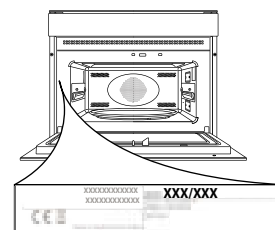
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website **docs.whirlpool.eu** (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

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.



40001197186

Gedrukt in Italië