

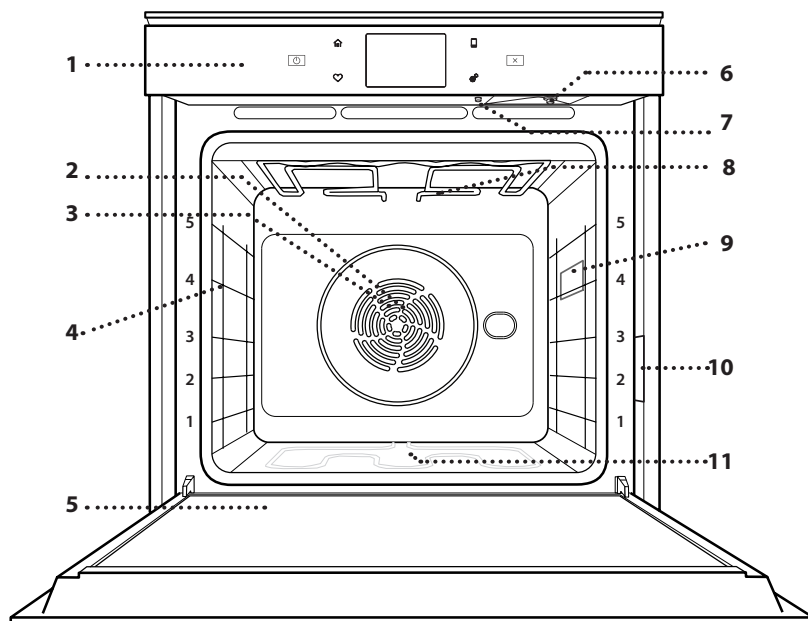


**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**  
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



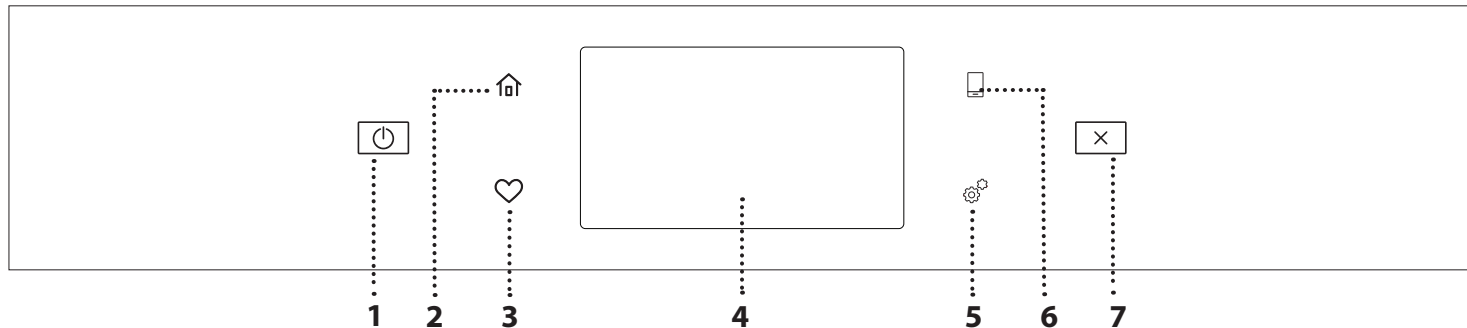
**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.**

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Inlaatbuis insteekmondstuk
7. Afvoermondstuk
8. Bovenste verwarmingselement/grill
9. Lampje
10. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
11. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



### 1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien.

### 2. HOOFDMENU

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

### 3. FAVORIET

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

### 4. DISPLAY

### 5. TOOLS

Om uit verschillende opties te kiezen en ook om de oveninstellingen en -voorkeuren te wijzigen.

### 6. AFSTANDBEDIENING

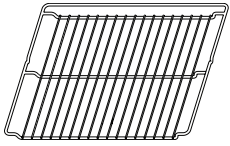
Om het gebruik van de 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-app in te schakelen.

### 7. ANNULEREN

Om eender welke ovenfunctie uit te schakelen, tenzij de Klok, de Kookwekker en de Bedieningsvergrendeling.

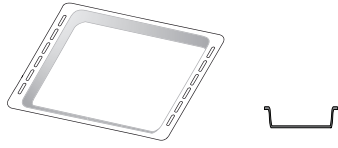
# ACCESSOIRES

## ROOSTER



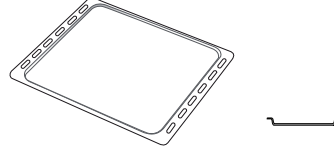
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, taartvormen en ander ovenvast kookgerei

## OPVANGBAK



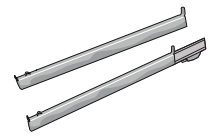
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## BAKPLAAT



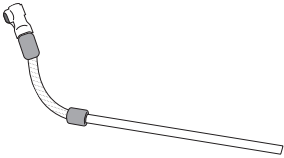
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

## SCHUIFRAILS \*



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

## INLAATBUIS



Maak verbinding met het speciale mondstuk om het te laden water in het reservoir te trekken.

Na gebruik goed afspoelen en drogen voordat u het op een koele en droge plaats bewaart.

\* Alleen bij bepaalde modellen

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

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

## 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 opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

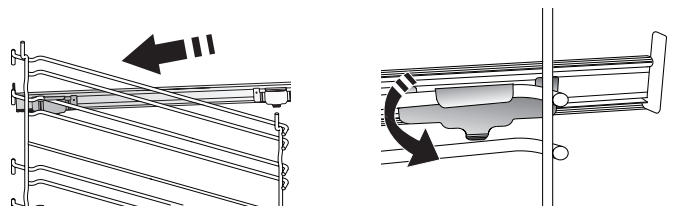
## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

## DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

## BEREIDINGSFUNCTIES



### HANDMATIGE FUNCTIE

- **CONVENTIONEEL**  
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
- **HETE LUCHT**  
Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.
- **HETELUCHT**  
Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
- **GRILL**  
Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **TURBO GRILL**  
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **SNEL VOORVERW**  
Om de oven snel voor te verwarmen.
- **COOK 4-FUNCTIES**  
Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, taarten, ronde pizza's (ook bevroren) te bereiden en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.
- **HETELUCHT + STOOM**  
Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om een 3 - HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, 2 - MEDIUM voor vlees en 1 - LAAG voor brood en desserts.
- **SPECIALE FUNCTIES**
  - » **ONTDOOIEN**  
Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste
  - » **plaat** hoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
  - » **WARMHOUDEN**  
Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.
  - » **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.
  - » **KANT-EN-KLAAR**  
Om kant-en-klaargerechten te bereiden die op kamertemperatuur of in de koelkast worden bewaard (broodjes, taartmix, muffins, pastagerechten en broodproducten). De functie bereidt alle gerechten snel en zorgvuldig; ze kan ook worden gebruikt om reeds bereid voedsel te verwarmen. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Volg de instructies op de verpakking.
  - » **MAXI COOKING**  
Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.
  - » **ECO HETELUCHT**  
Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.
- **BEVROREN ETENSWAREN**  
Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.



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

Hiermee kunnen alle types voedingsmiddelen volledig automatisch worden bereid. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.  
De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

# GEBRUIK VAN HET TOUCHDISPLAY



**Om door een menu of een lijst te scrollen:**

U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.



**Om te selecteren of te bevestigen:**

Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.

**Om terug te keren naar het vorige scherm:**


Raak < aan.

**Om instellingen te bevestigen of naar het volgende scherm te gaan:**

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

## EERSTE GEBRUIK

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

De instellingen kunnen daarna worden gewijzigd door op  te drukken om zo het "Tools"-menu te openen.

### 1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet.

- Veeg over het scherm om door de lijst van beschikbare talen te scrollen.
- Raak de gewenste taal aan.

Door < aan te raken, keert u terug naar het vorige scherm.

### 2. WIFI INSTELLEN

Met de 6<sup>th</sup> Sense Live-functie kunt u de oven vanop een afstand bedienen met een mobiel toestel. Om ervoor te zorgen dat het apparaat vanop een afstand kan worden bediend, moet u eerst het verbindingproces goed afronden. Dit proces is noodzakelijk om uw apparaat te registreren en het met uw thuisnetwerk te verbinden.

- Raak "NU INSTELLEN" aan om verder te gaan met het instellen van de verbinding.

U kan ook "OVERSLAAN" aanraken om uw product later te verbinden.

#### DE VERBINDING INSTELLEN

Voor deze functie heeft u het volgende nodig: Een smartphone of tablet en een draadloze router die verbonden zijn met het internet. Gelieve met uw smarttoestel te controleren of het signaal van uw draadloos thuisnetwerk sterk is vlak bij het apparaat.

Minimumvereisten.

Smarttoestel: Android 4,3 (of hoger) met een scherm van 1280x720 (of hoger) of iOS 8 (of hoger).

Draadloze router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Download de 6<sup>th</sup> Sense Live-app

De eerste stap om uw apparaat te verbinden, is het downloaden van de app op uw mobile device. De 6<sup>th</sup> Sense Live-app begeleidt u door alle hier aangegeven stappen. U kan de 6<sup>th</sup> Sense Live-app downloaden via de App Store of de Google Play Store.

#### 2. Een account aanmaken

Als u dit nog niet gedaan heeft, moet u een account aanmaken. Hiermee kan u uw apparaten verbinden met een netwerk en ze ook in het oog houden en ze vanop een afstand bedienen.

#### 3. Uw apparaat registreren

Volg de instructies in de app om uw apparaat te registreren. U heeft het Smart Appliance IDentifier-nummer (SAID) nodig om de registratie te kunnen voltooien. U vindt deze unieke code op het identificatieplaatje op het product.

### 4. Met WiFi verbinden

Volg de Scan-to-Connect-instellingsprocedure. De app begeleidt u bij het verbinden van uw apparaat aan uw draadloos netwerk bij u thuis.

Als uw router WPS 2,0 (of hoger) ondersteunt, selecteert u "HANDMATIG" en raakt u dan "WPS instellen" aan: Druk op de WPS-toets op uw draadloze router om een verbinding te maken tussen de twee producten. U kunt het product indien nodig ook handmatig verbinden met behulp van "Zoek een netwerk".

De SAID-code wordt gebruikt om een smarttoestel met uw apparaat te synchroniseren. Het MAC-adres wordt getoond voor de WiFi-module.

De verbindingprocedure zal alleen opnieuw moeten worden uitgevoerd als u de instellingen van uw router wijzigt (bijv. netwerknaam of wachtwoord of gegevensverstrekker).

### 3. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

Als u de oven met uw thuisnetwerk verbindt, worden de tijd en datum automatisch ingesteld. Anders moet u die handmatig instellen.

- Raak de gewenste nummers aan om het tijdstip in te stellen.
  - Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.
- Zodra u de tijd heeft ingesteld, stelt u de datum in.
- Raak de gewenste nummers aan om de datum in te stellen.
  - Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Na een lange stroomonderbreking moet u de tijd en datum opnieuw instellen.

### 4. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16 ampère) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 ampère) verlagen.

- Raak de waarde aan de rechterkant aan om het energieverbruik te selecteren..
- Raak "OK" aan om de oorspronkelijke instellingen te voltooien.

### 5. 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.

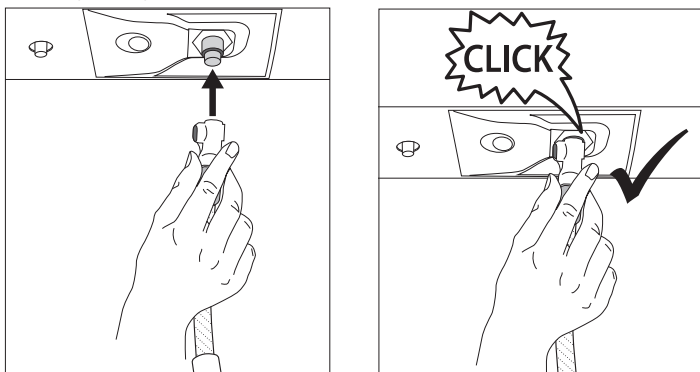
Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200°C gedurende ongeveer één uur.

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

## 6. VUL HET RESERVOIR

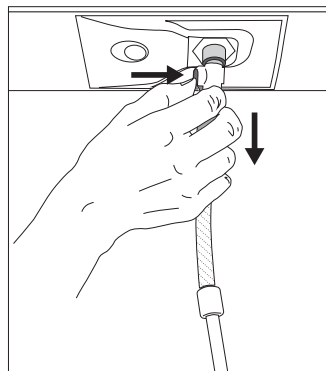
Om de uitstoot van stoom tijdens het koken toe te staan, is dit apparaat uitgerust met een reservoir (niet zichtbaar). Als u een recept of een cyclus selecteert die stoom vereist, wordt u gevraagd de inlaatbuis te plaatsen voor het laden van water en gaat een led dicht bij het inbrenggebied branden.

Verbind de buis zonder op de knop te drukken. Zodra de buis volledig is ingebracht, hoort u een klik.



Let op: Er is slechts één manier om de buis correct aan te sluiten, door de drukknop aan de linkerkant te houden.

Plaats vervolgens het uiteinde van de buis in een kan / bak gevuld met minimaal 1,7 liter drinkwater. Voor een optimale stoomprestatie wordt aanbevolen om het reservoir met water aan omgevingstemperatuur te vullen. Als u de container op de deur van het apparaat plaatst, moet u deze voorzichtig plaatsen om schade aan de deurruit te voorkomen.



Enmaal gestart, stopt het proces automatisch wanneer het reservoir is gevuld.

Aan het einde vraagt het display om de leiding los te koppelen door op de knop linksboven te drukken en licht naar beneden te trekken.

Let op: Om waterlekage te voorkomen, wordt aanbevolen om het vulaccessoire los te koppelen terwijl het zich nog in de afvoerbak bevindt; Verwijder het

dan en sluit vervolgens de deur.

Het is nu mogelijk om de kookcyclus of het gewenste recept te starten.

Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een stoomcyclus in te schakelen met een lege oven en het reservoir helemaal te vullen.

## DAGELIJKS GEBRUIK

### 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

- Druk op of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

Op het display kunt u kiezen tussen Handmatige en 6<sup>th</sup> Sense-functies.

- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.
- Scrol naar boven of beneden om de lijst te bekijken.
- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.

### 2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die kunnen worden gewijzigd.

#### TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

- Scrol door de voorgestelde waarden en selecteer degene die u nodig heeft.

Als het bij de functie is toegestaan, kunt u aanraken om voorverwarmen in te schakelen.

#### DUUR

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de getimed modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

- Raak "Kooktijd instellen" aan om de duur in te stellen.
- Raak de gewenste nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

Raak de waarde van de duur aan en selecteer daarna "STOP" om tijdens de bereiding een ingestelde duur te annuleren en de bereiding zo handmatig te onderbreken.

### 3. 6<sup>th</sup> SENSE-FUNCTIES INSTELLEN

Met de 6<sup>th</sup> Sense-functies kunt u een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden door te kiezen uit de gerechten in de lijst. De meeste bereidingsinstellingen worden automatisch door het apparaat geselecteerd om de beste resultaten te bekomen.

- Kies een recept uit de lijst.

De functies worden weergegeven onderverdeeld in categorieën van levensmiddelen in het "6<sup>th</sup> SENSE VOEDSEL"-menu (zie de overeenkomstige tabellen) en volgens de kenmerken van het recept in het "LIFESTYLE"-menu.


- Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.
- Volg de aanwijzingen op het scherm die u door het bereidingsproces begeleiden.

### 4. START INSTELLEN

U kan de bereiding uitstellen alvorens een functie in te schakelen: De functie schakelt in op het tijdstip dat u op voorhand selecteert.

- Druk op "UITSTEL" om de gewenste starttijd in te stellen.
- Zodra u het gewenste uitstel heeft ingesteld, raakt u "STARTVERTRAGING" aan om de wachttijd in te laten gaan.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.


- Om de functie meteen in te schakelen en het programmeerde uitstel te annuleren, raakt u  aan.

## 5. START DE FUNCTIE

- Nadat u de instellingen heeft geconfigureerd, raakt u "START" aan om de functie in te schakelen.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display.

U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

- Druk op  om de actieve functie op eender welk moment te stoppen.

## 6. VOORVERWARMEN


Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden.

Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te starten.

Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

U kunt de standaardinstelling van de voorverwarmingsoptie wijzigen voor bereidingsfuncties waarbij u dit handmatig kunt doen.

- Selecteer een functie waarbij u de voorverwarmingsfunctie handmatig kunt selecteren.
- Druk op het pictogram  om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld

## 7. HET BEREIDEN PAUZEREN

Bij sommige 6<sup>th</sup> Sense-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

Het is mogelijk dat de oven op dezelfde manier aangeeft het voedsel te controleren nog voor de bereiding is afgerond.



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

- Controleer het voedsel.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

## 8. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

Bij sommige functies kan u, zodra de bereiding is voltooid, uw gerecht extra te bruinen, de bereidingstijd verlengen of de functie als een favoriet opslaan.


- Raak  aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Selecteer "Extra Bruining" om de bruincyclus van vijf minuten te starten.
- Raak  aan om de bereidingstijd te verlengen.

## 9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recepten op.

De oven detecteert automatisch de functies die u het vaakst gebruikt. Nadat u een functie een aantal keer heeft gebruikt, zal worden voorgesteld om de functie aan uw favorieten toe te voegen.

### EEN FUNCTIE OPSLAAN


Nadat een functie is voltooid, kunt u  aanraken om ze op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

Met het display kunt u de functie opslaan door tot en met 4 favoriete maaltijdijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.


- Raak de symbolen aan om er minstens een te selecteren.
- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.

### EENMAAL OPGESLAGEN

Nadat u functies als favorieten heeft opgeslagen, geeft het hoofdscherm de functies weer die u voor het huidige tijdstip heeft opgeslagen.

Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op  : De functies worden onderverdeeld volgens verschillende maaltijdijden en sommige suggesties worden aangeboden.

- Raak het maaltijdsymbool aan om de bijbehorende lijsten weer te geven.

Door  aan te raken, kunt u ook de geschiedenis bekijken van de functies die u het meest recent heeft gebruikt.


- Scrol door de aangeboden lijst.
- Raak het gewenste recept of de gewenste functie aan.
- Raak "START" aan om de bereiding in te schakelen.

### INSTELLINGEN WIJZIGEN



In het favorietenscherf kunt u een afbeelding of een naam toevoegen aan elke favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Raak "BEWERKEN" aan.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "VOLGENDE" aan: Op het display worden de nieuwe eigenschappen getoond.
- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen.

In het favorietenscherf kunt u ook eerder opgeslagen functies verwijderen:


- Raak de  aan bij de gewenste functie.
- Raak "VERWIJDEREN" aan.

U kan ook de tijd wijzigen wanneer de verschillende maaltijden worden weergegeven:

- Druk op .
- Selecteer  "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijdijden" aan.
- Scrol door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

Ieder tijdvak kan maar aan één maaltijd worden toegewezen.

## 10. TOOLS

Druk op eender welk moment op  om het "Tools"-menu te openen.

Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.

### OP AFSTAND INSCHAKELEN

Om het gebruik van de 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-app in te schakelen.

### KOOKWEKKER



Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden.

Zodra de wekker is ingeschakeld, telt die onafhankelijk af zonder de functie zelf te verstoren.

Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op .
- Raak  aan.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

- Raak "SLUITEN" aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Raak "NIEUWE TIMER INSTELLEN" aan om de wekker opnieuw in te stellen.

### LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

### PYRO-ZELFREINIGING

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Er zijn drie zelfreinigingscycli met verschillende uren beschikbaar: Hoog, Gemiddeld, Laag. Het is raadzaam om de snellere cyclus op regelmatige tijdstippen te gebruiken en de volledige cyclus alleen als de oven erg vuil is.

**Raak de oven niet aan tijdens de Pyrolysecyclus. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrolysecyclus (totdat de ruimte klaar is met luchten).**

- De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.
- Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken.
- Kies een van de beschikbare cyclus naargelang uw behoeften.
- Raak "START" aan om de geselecteerde functie in te schakelen. De deur wordt automatisch vergrendeld en de oven start de zelfreinigingscyclus: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft. Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de

temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

Let op: De pyrolytische cyclus kan ook worden geactiveerd als de tank gevuld is met water. Nadat de cyclus is geselecteerd, kunt u de start van de automatische reiniging uitstellen. Raak "UITSTEL" aan om de eindtijd in te stellen zoals wordt aangegeven in het betreffende gedeelte.

### AFVOEREN

Met de afvoerfunctie kan het water in het reservoir worden afgevoerd. Regelmatig aftappen van het reservoir is de beste manier om waterstagnatie te voorkomen, daarom wordt het sterk aanbevolen om het reservoir na elke stoomcyclus regelmatig leeg te maken.

Als het reservoir niet regelmatig wordt geleegd, zal het apparaat na een paar dagen sinds de laatste stoomcyclus vragen om dit te doen: dit verzoek kan niet worden genegeerd en het zal pas mogelijk zijn om door te gaan met het normale gebruik van het product nadat de afvoer is uitgevoerd.



Zodra u de functie "Afvoeren" heeft geselecteerd of wanneer het display het aanvraagt, start u de functie en voert u de aangegeven handelingen uit: Open de deur en plaats een grote kan (ten minste 2 liter) onder het afvoermondstuk aan de onderkant van het paneel, links van het inlaatmondstuk. Indien nodig, is het mogelijk om

het bedieningspaneel te gebruiken om het afvoerproces te pauzeren en te hervatten (bijvoorbeeld in het geval dat de kan al vol water zit in het midden van het afvoerproces).

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk het reservoir leeg te laten lopen voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "Water is te TE HEET. Wacht tot de temperatuur daalt>.

### ONTKALKEN

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

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

De behoefte voor ontkalking wordt bepaald door het aantal uitgevoerde stoomkookcycli of werkuren van de stoomketel sinds de laatste ontkalkingscyclus (zie onderstaande tabel).

DE MELDING "GELIEVE TE ONTKALKEN" verschijnt na	WAT TE DOEN
15 cycli stoomkoken 22 uren stoomkoken	Ontkalken is aanbevolen
20 cycli stoomkoken 30 uren stoomkoken	Het is niet mogelijk om een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus wordt uitgevoerd

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van het reservoir en het interne stoomcircuit wenst.

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 185 minuten. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display.

Let op: De functie kan worden gepauzeerd, maar als deze op eender welk moment geannuleerd wordt, moet de gehele ontkalkingscyclus vanaf het begin worden herhaald.

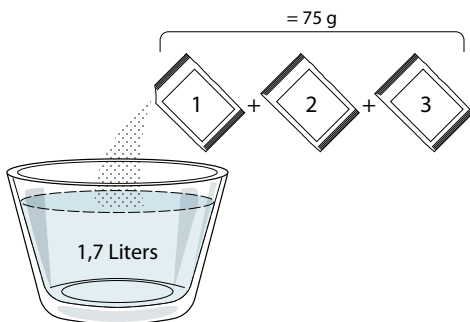
#### » FASE 1.1: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)

Als het reservoir niet leeg is, moet de afvoerfase uitgevoerd worden voordat het juiste ontkalkingsproces gestart wordt. Ga in dat geval verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren. Als het reservoir daarentegen geen water bevat, springt het apparaat automatisch naar FASE 1.2.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS TE HEET - wacht tot de temperatuur daalt". De kan moet tenminste 2 liter kunnen bevatten.

#### » FASE 1.2: ONTKALKEN (~120 MIN.)

Wanneer het display u vraagt om de oplossing te bereiden, voegt u 3 zakjes (overeenkomend met 75 g) van de specifieke Oven WPRO-ontkalker toe aan 1,7 liter drinkwater op omgevingstemperatuur.



Zodra de ontkalkingsoplossing klaar is, drukt u op GEREED en sluit u de buis aan volgens de instructies op het display en drukt u vervolgens op START. De pomp stopt met werken wanneer het reservoir volledig gevuld is; dan is het systeem klaar om het hoofdontkalkingsproces te starten.

**Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.**

#### » FASE 1.3: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)

Als het display u vraagt om een bak onder het afvoergat te plaatsen, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

#### » FASE 2.1: WATER BIJVULLEN

Om het reservoir en het stoomcircuit te reinigen voert u de spoelcyclus uit.

Vul een bak met 1,7 L helder drinkwater, sluit de buis aan volgens de instructies op het display en drukt op START. De pomp stopt met werken wanneer het reservoir volledig gevuld is. Haal de stekker uit het stopcontact en sluit de deur.

#### » FASE 2.2: SPOELEN (~65 MIN.)

Het systeem is nu klaar om het eindspoelproces te starten.

#### » FASE 2.3: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)

Na de laatste keer afvoeren verschijnt de melding "Ontkalken voltooid" op het display: drukt op GEREED om te bevestigen.

Nu kunnen alle stoomfuncties gebruikt worden.

\*WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.



#### STIL

Raak het symbool aan om het geluid van alle geluiden en alarmen aan of uit te zetten.



#### BEDIENINGSVERGREDELING

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

Om de vergrendeling in te schakelen:

- Raak het symbool  aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

- Raak het display aan.
- Veeg naar boven op het weergegeven bericht.



#### MEER MODUSSEN

Om de Sabbath Modus te selecteren en naar de Vermogensregeling te gaan.

De Sabbath Modus houdt de oven ingeschakeld in de bakmodus totdat hij wordt uitgeschakeld. De Sabbath Modus gebruikt de conventionele functie.

Alle andere bereidings- en reinigingscycli zijn uitgeschakeld. Er zullen geen geluiden weerklinken en de displays zullen geen temperatuurwijzigingen aangeven. Wanneer de oven wordt geopend of gesloten, zal het ovenlampje niet aan- of uitgaan en de verwarmingselementen zullen niet meteen worden in- of uitgeschakeld.

Druk op  of , druk op het displayscherm en houd het 3 seconden ingedrukt om de Sabbath Modus uit te schakelen en te verlaten.



#### VOORKEUREN

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.



#### WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.



#### INFO

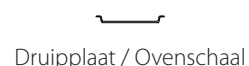
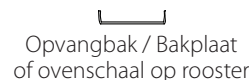
Om "Store Demo Mode" (modus winkeldemo) uit te schakelen, het product te resetten naar de fabrieksinstellingen en meer informatie over het product op te roepen.



# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Cakes		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

## ACCESSOIRES



RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilet / moten vis		-	2 (Medium)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (Medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappelen		-	2 (Medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	 Cookies	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taarten	 Tarts	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Ronde pizza	 Pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	 Menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	3

\* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

\*\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

\*\*\* Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

#### LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.

Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (indien nodig).

























Kooktemperaturen en -tijden zijn bij benadering en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Gebruik de laagste aanbevolen instellingen om te beginnen en, als het voedsel niet voldoende gekookt is, schakel dan over naar hogere instellingen.

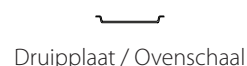
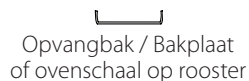
Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.








































**HETELUCHT + STOOM**

Recept	Stoomniveau	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Shortbread / Koekjes	LAAG	-	140 - 150	35 - 55	3
	LAAG	-	140	30 - 50	4 1
	LAAG	-	140	40 - 60	5 3 1
Klein gebak / Muffin	LAAG	-	160 - 170	30 - 40	3
	LAAG	-	150	30 - 50	4 1
	LAAG	-	150	40 - 60	5 3 1
Luchtig gebak	LAAG	-	170 - 180	40 - 60	2
Luchtige cake	LAAG	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LAAG	-	200 - 220	20 - 40	3
Heel brood	LAAG	-	170 - 180	70 - 100	3
Broodjes	LAAG	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LAAG	-	200 - 220	30 - 50	3
Gebakken aardappelen	MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	MEDIUM	-	180 - 200	60 - 100	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	MEDIUM	-	160 - 180	60 - 80	3
Rosbief rosé 1 kg	MEDIUM	-	200 - 220	40 - 50	3
Rosbief rosé 2 kg	MEDIUM	-	200	55 - 65	3
Lamsbout	MEDIUM	-	180 - 200	65 - 75	3
Gestoofde varkensschenkel	MEDIUM	-	160 - 180	85 - 100	3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	MEDIUM	-	200 - 220	55 - 65	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	MEDIUM	-	180 - 200	25 - 40	3
Visfilet	HOOG	-	180 - 200	15 - 30	3

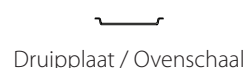
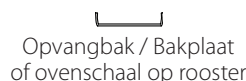
Categorieën levensmiddelen		Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Verse lasagne	2 	500 - 3000 g		
	Diepvrieslasagne	2 	500 - 3000 g	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen	
	Ingevroren cannelloni	2 	500 - 3000 g		
VLEES	Biefstuk	Rosbief	3 	600 - 2000 g	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
		Steak	5  4 	2 - 4 cm	Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig op het rooster. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
		Hamburger	5  4 	1,5 - 3 cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na drie vijfde van de bereidingstijd.
	Varkensvlees	Gebraden varkensvlees	3 	600 - 2500 g	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.
		Varkensribben	5  4 	een rooster	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
		Bacon	5  4 	0,5 - 1,5 cm	Verdeel gelijkmatig op het rooster. Draai hem om na drie vierde van de bereidingstijd
	Kip	Gebraden Kip	2 	600 - 3000 g	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
		Filet / Borst	5  4 	1 - 5 cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
	Gebraden eend	Eendfilet / eendenborst	5  4 	1 - 5 cm	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
	Gebraden kalkoen & Gans	Filets / Borst	5  4 	1 - 5 cm	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. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
	Vleesgerechten	Kebab	5  4 	een rooster	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na de helft van de bereidingstijd
		Worsten	5  4 	1,5 - 4 cm	Verdeel gelijkmatig op het rooster. Doorboor de worsten met een vork om scheuren te voorkomen. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd


























## ACCESSOIRES



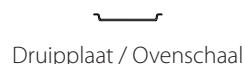
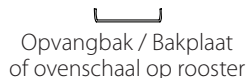
	Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
VIS & ZEEVRUCHTEN	Gebraden filets & steaks	Tonijnsteak	 3  2	1 - 3 cm	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Zalmsteak	 3  2	1 - 3 cm	
		Zwaardvissteak	 3  2	0,5 - 2,5 cm	
		Kabeljauwfilet	 3  2	100 - 300 g	
		Zeebaarsfilet	 3  2	50 - 150 g	
		Zeebrasemfilet	 3  2	50 - 150 g	
		Andere Filets	 3  2	0,5 - 2,5 cm	
		Bevroren visfilets	 3  2	0,5 - 2,5 cm	
VIS & ZEEVRUCHTEN	Gegrilde vis	Coquilles	 4	één schaal	Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie
		Gegratineerde mosselen	 4	één schaal	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Garnalen	 4  3	één schaal	
		Garnalen	 4  3	één schaal	
GROENTEN	Geroosterde groenten	Aardappelen	 3	500 - 1500 g	Snijd ze in stukken, kruid ze met olie, bestrooi ze met zout en breng ze op smaak met kruiden alvorens ze in de oven te plaatsen
		Gevulde groenten	 3	100 - 500 g per stuk	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Overige groenten	 3	500 - 1500 g	
	Gegratineerde groenten	Aardappelen	 3 	1 bakplaat	Snijd ze in stukken, kruid ze met olie, bestrooi ze met zout en breng ze op smaak met kruiden alvorens ze in de oven te plaatsen
		Tomaten	 3 	1 bakplaat	Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie
		Paprika's	 3 	1 bakplaat	Bereid volgens uw favoriet recept. Bestrooi met kaas om perfect te bruinen
		Broccoli	 3 	1 bakplaat	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen
		Bloemkool	 3 	1 bakplaat	
		Andere	 3 	1 bakplaat	
	HARTIGE CAKES	Hartige taart	 2	800 - 1200 g	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept
Groentenstrudel		 2	500 - 1500 g	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 de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht	

## ACCESSOIRES



	Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
BROOD	Broodjes 	 3	60 - 150 g per stuk	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Maak er broodjes mee alvorens ze te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Brood in blik 	 2	400 - 600 g per stuk	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodreceptiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Groot brood 	 2	700 - 2000 g	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Stokbrood 	 3	200 - 300 g per stuk	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Geef het de vorm van een stokbrood alvorens het te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
PIZZA	Pizza ingevroren	 2	1 - 4 lagen	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig op het rooster
		 4  1		
		 5  3  1		
Pizza dun	 2	rond - bakplaat	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 - 225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de daarvoor aangewezen ovenfunctie. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op	
Pizza dik	 2	rond - bakplaat		
TAARTEN & GEBAKJES	Sponscake in vorm	 2	500 - 1200 g	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	Koekjes	 3	200 - 600 g	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat
	Croissants (vers)	 3	één schaal	
	Croissants (ingevroren)	 3	één schaal	Verdeel gelijkmatig over de bakplaat. Laat afkoelen alvorens te serveren
	Soezendeeg	 3	één schaal	
	Meringues	 3	10 - 30 g per stuk	Maak een baksel van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100g gedroogde kokos. Breng dit op smaak met vanille en amandeessence. Verdeel het in 20-24 stuks op een ingevette bakplaat
	Taart in bakvorm	 3	-	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Spreid het deeg gelijkmatig uit en breng het aan in een vorm. Vul het met jam en bereid het
	Strudel	 3	400 - 1600 g	Bereid een mengeling van blokjes appel, pijnboompitten, kaneel en nootmuskaat voor. Doe wat boter in een pan, besprenkel met suiker en bak de mengeling gedurende 10-15 minuten. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht
	Vruchtentaart	 2	500 - 2000 g	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

ACCESSOIRES



## REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven 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. Draag beschermende

handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

### 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.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

### 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. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

### ACCESSOIRES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

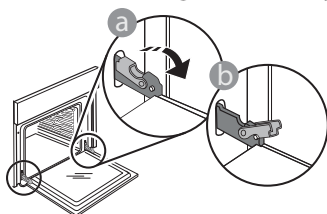
### RESERVOIR

Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen met verloop van tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken.

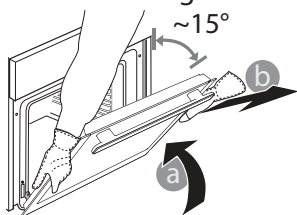
Nadat de functie "Turbohetelucht + Stoom" lange tijd niet is gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en het reservoir helemaal te vullen.

### DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.

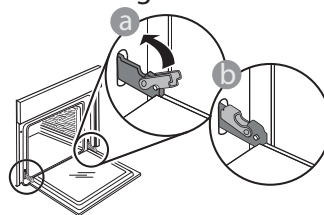


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

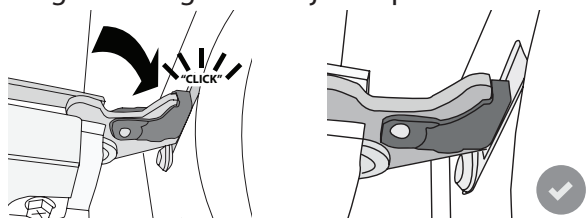


**Monteer de deur opnieuw** door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

3. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



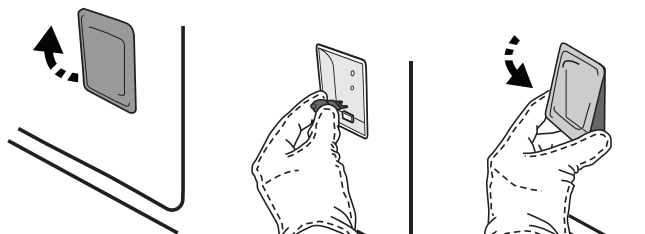
Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



4. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

- Koppel de oven los van de netvoeding.
- Verwijder de roostergeleiders.
- Verwijder het beschermkapje.
- Vervang het lampje.
- Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.
- Monteer de roostergeleiders terug.
- Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product 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.

## WIFI FAQs\*

\*WiFi is niet beschikbaar in Rusland en Oekraïne

### Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde WiFi-adaptor ondersteunt WiFi b/g/n voor Europese landen.

### Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

De volgende routerinstellingen zijn vereist: 2,4 GHz ingeschakeld, Wifi b/g/n, DHCP en NAT ingeschakeld.

### Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2,0 of hoger. Controleer de routerdocumentatie.

### Zijn er verschillen tussen het gebruik van een smartphone (of tablet) met Android of iOS?

U kan eender welk besturingssysteem gebruiken, er is geen verschil.

### Kan ik mobiele 3G-tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.


### Hoe kan ik controleren of mijn internetverbinding thuis werkt en de draadloze functionaliteit is ingeschakeld?

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit voordat u het probeert.

### Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloos thuisnetwerk?

Open uw routerconfiguratie (zie de handleiding van de router) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met draadloos verbonden toestellen.

### Waar kan ik het MAC-adres van het apparaat vinden?

Druk op , raak daarna  WiFi aan of kijk op uw apparaat: Er is een etiket met het SAID-nummer en het MAC-adres. Het MAC-adres bestaat uit een combinatie van cijfers en letters die beginnen met "88:e7".

### Hoe kan ik controleren of de draadloze functionaliteit van het apparaat is ingeschakeld?

Gebruik uw smarttoestel en de 6<sup>th</sup> Sense Live-app om te controleren of het apparaatnetwerk zichtbaar is verbonden met de cloud.

### Is het mogelijk dat het signaal het apparaat niet kan bereiken?

Controleer of de toestellen die u heeft verbonden niet alle beschikbare bandbreedte opgebruiken. Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor WiFi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximumaantal niet overschrijden.

### Hoe ver moet de router zijn verwijderd van de oven?

Normaal gezien is het wifisignaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smart-apparaat naast het apparaat te plaatsen.

### Wat kan ik doen als mijn draadloze verbinding het apparaat niet bereikt?

U kunt specifieke toestellen gebruiken om thuis het bereik van uw WiFi uit te breiden, zoals access points, WiFi repeaters en powerline extenders (niet inbegrepen bij het apparaat).

### Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloos netwerk?

Raadpleeg de routerdocumentatie. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken via een aangesloten apparaat.

### Wat kan ik doen als mijn router gebruik maakt van het wifikanal van de buurt?

Dwing de router om uw wifi-thuis kanaal te gebruiken.



### Wat kan ik doen als op het display verschijnt of als de oven geen stabiele verbinding met mijn thuisrouter tot stand kan brengen?

Het is mogelijk dat het apparaat verbonden is met de router, maar geen toegang heeft tot internet. Om het apparaat met internet te verbinden, moet u de instellingen van de router en/of de provider controleren.

Routerinstellingen: NAT moet zijn ingeschakeld en de firewall en het DHCP moeten correct zijn geconfigureerd.

Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2.

Raadpleeg de handleiding van de router om een ander type versleuteling te proberen.

Instellingen van de provider: Als uw internetprovider het aantal MAC-adressen heeft ingesteld dat verbinding met internet kan maken, kunt u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres is de unieke identificatie van een apparaat. Vraag uw internetprovider om andere apparaten dan computers op internet aan te sluiten.

### Hoe kan ik controleren of er gegevens worden verzonden??

Nadat het netwerk is ingesteld, schakelt u de voeding uit, u wacht 20 seconden en zet dan de oven aan:

Controleer of de app de UI-status van het apparaat weergeeft. Selecteer een cyclus of een andere optie en controleer de status ervan op de app.

Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.








### Hoe kan ik mijn Whirlpool-account wijzigen zonder dat de verbindingen van mijn apparaten worden verbroken?




U kunt een nieuwe account aanmaken maar denk eraan de toewijzing van uw apparaat aan de oude account ongedaan te maken alvorens het apparaat te verplaatsen naar een nieuwe account.

### Ik heb een nieuwe router - wat moet ik doen?

U kunt dezelfde instellingen (netwerknamen en -wachtwoorden) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.

## PROBLEMEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los 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.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer dan "Fabrieksreset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Druk op  , selecteer  "Meer modussen" en selecteer daarna "Vermogensregeling" om het vermogen te veranderen.
De functie gaat niet van start. De functie is niet beschikbaar in de demo-modus.	De demo-modus is actief.	Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
De deur is geblokkeerd.	Reinigingscyclus bezig.	Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet. Controleer of het WiFi-sigitaal dichtbij het apparaat sterk is. Probeer de router te herstarten. Raadpleeg het hoofdstuk "WiFi-FAQ's". Als de instellingen van uw draadloze thuisnetwerk zijn gewijzigd, maak dan verbinding met het netwerk: Druk op  , raak  "WiFi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Bedienen vanop afstand is niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of in uw land elektronische apparaten van op een afstand mogen worden bediend.
Het display met aanraakscherm werkt niet goed.	Langdurig gebruik. Overbelasting systeem.	Druk op  en houd tenminste 4 seconden lang ingedrukt. Schakel de oven in en controleer of de storing blijft aanhouden.
Er wordt geen water onttrokken aan de inlaatbuis	De buis is niet correct geplaatst. De buis is geblokkeerd.	Koppel de buis los. Controleer of de buis niet geblokkeerd is. Breng de buis opnieuw in en let op dat u de bewerking op de juiste manier uitvoert (controleer de richting van de buis: de drukknop moet naar links zijn gericht, maar niet ingedrukt, en u moet een klik horen wanneer hij volledig geplaatst is).
Het display toont "ERROR" tijdens de afvoerfunctie	De afvoerfunctie werkt niet correct	Neem contact op met de Klantenservice
Ziet u uw favorieten niet?	Het systeem moet worden vernieuwd.	Voer de fabrieksreset uit (druk op  , tik op  "Info" en selecteer vervolgens "Reset product" (Product resetten)). Hierna kunt u gemakkelijk uw favoriete cycli opslaan en bekijken.



**Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:**

- Op onze website [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

