

**Gezondheid & Veiligheid, Gebruik en Verzorging en Installatie gids**

**Whirlpool**

# NL

---

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

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

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

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

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

⚠ Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus (zelfreiniging) - gevaar voor brandwonden. Kinderen en dieren moeten uit de buurt blijven tijdens en na de pyrolysecyclus (tot het vertrek volledig verlucht is). Overtollig vuil, en met name olie en vet, moet verwijderd worden uit de ovenruimte vooraleer de pyrolysecyclus te starten. Laat geen accessoires of materiaal in de ovenruimte liggen tijdens de pyrolysecyclus.

⚠ Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de pyrolysecyclus - gevaar voor brandwonden.

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

⚠ Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen

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

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

### TOEGESTAAN GEBRUIK

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

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

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

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

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

### INSTALLATIE

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

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

Activeer het apparaat alleen als de installatie is voltooid.

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

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

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

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

### **ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN**

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

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

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

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

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

### **REINIGEN EN ONDERHOUD**

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

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

⚠ Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld, voordat u reinigings- of

onderhoudswerkzaamheden uitvoert - gevaar voor brandwonden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit vooraleer de lamp te vervangen - risico voor elektrocutie.

### **VERWERKING VAN DE VERPAKKING**

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

### **AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR**

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen. Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

### **TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN**

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

Standaardcyclus (PYRO-REINIGEN): is geschikt voor de reiniging van een zeer vuile oven. Energiebesparende cyclus (PYRO EXPRESS/ECO) - Alleen bij bepaalde modellen - : die circa 25% minder energie verbruikt dan de standaardcyclus. Schakel deze functie met regelmatige intervallen in (nadat u minimaal 2-3 keer achter elkaar vlees heeft gebraden in de oven).

### **ECO DESIGN VERKLARING**

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

De fabrikant, Whirlpool EMEA S.p.A., verklaart dat dit model W9 OS2 4S1 P, W9 OM2 4MS2 P, W9 OM2 4MS1 P, W9 OM2 4MS P, W9 OM2 4S1 P, W9 OM2 4MS2 H huishoudelijke apparatuur met radioapparatuur 'Tourmaline WiFi-module' voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de verklaring van overeenstemming vindt u op de onderstaande website: docs.whirlpool.eu

De radioapparatuur werkt in de ISM-frequentieband van 2,4 GHz, het maximale uitgezonden radiofrequente vermogen bedraagt niet meer dan 20 dBm (e.i.r.p.).

Dit product bevat opensourcesoftware ontwikkeld door derden. De verklaring inzake het gebruik van de open source licentie vindt u op de onderstaande website: docs.whirlpool.eu

# SNELLE REFERENTIE GIDS



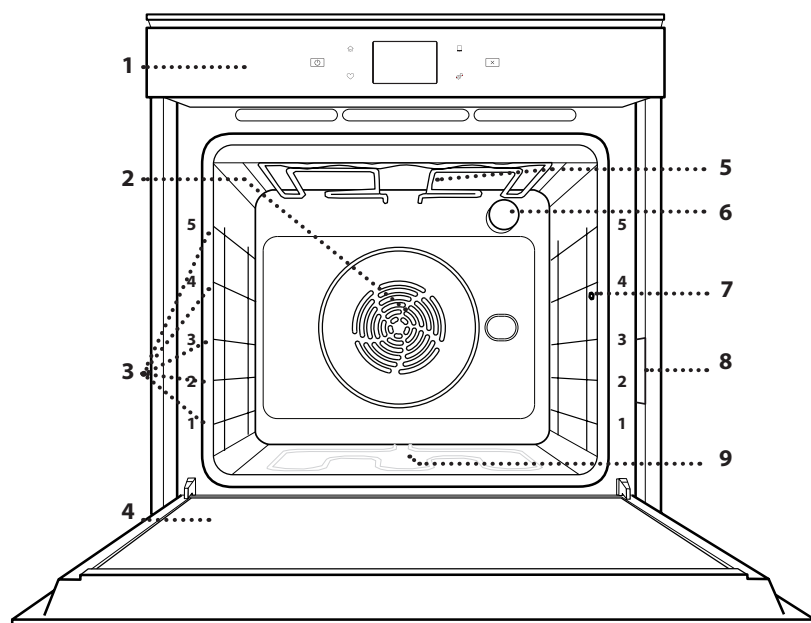
## WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

Voor meer gedetailleerde hulp en  
assistentie, registreer uw product op  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



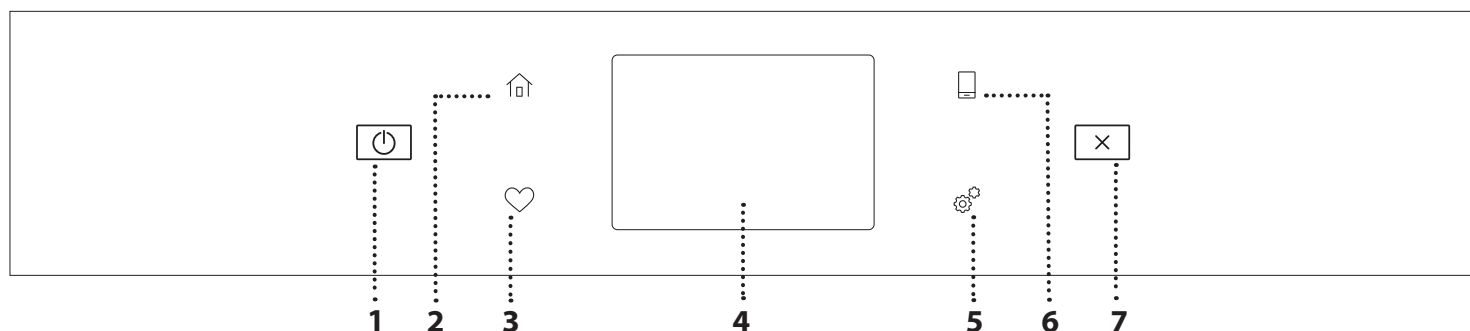
Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor  
Gezondheid en Veiligheid.

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lampje
7. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. 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. FAVORIETEN

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. AFSTANDSBEDIENING

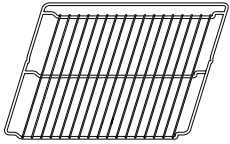
Om het gebruik van de 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-app in te schakelen.

### 7. ANNULEREN

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

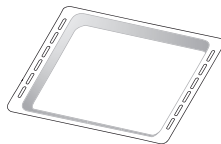
# ACCESSOIRES

## ROOSTER



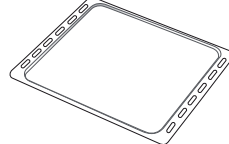
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, taartvormen en ander ovenvast kookgerei

## OPVANGBAK



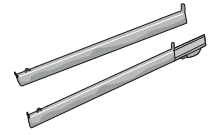
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## BAKPLAAT



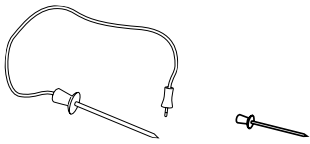
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

## SCHUIFRAILS \*



Om het plaatsén of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

## VOEDSELSONDE



Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij haar vier sensoren en stevige steun kan ze worden gebruikt voor vlees en vis, maar ook voor brood, taarten en gebakjes.

\* Alleen beschikbaar 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.

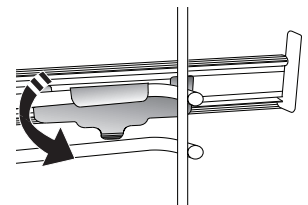
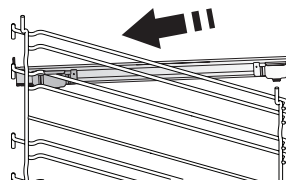
## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- 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 FUNCTIES

- **SNEL VOORVERWARMEN**  
Om de oven snel voor te verwarmen.
- **CONVENTIONEEL**  
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
- **GRILL**  
Voor het grillen van steaks, kebab en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. 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.
- **TURBOGRILL**  
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, 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.
- **HETELUCHT**  
Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
- **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, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.
- **CONVECTIEBAKKEN**  
Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.
- **SPECIALE FUNCTIES**
  - » **ONTDOOIEN**  
Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. 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 BAKPRODUCTEN**  
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.

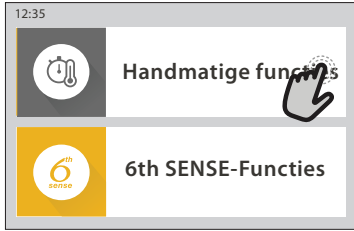
De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

# GEBRUIK VAN HET TOUCHDISPLAY



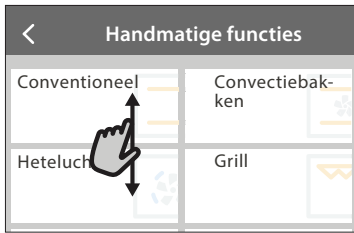
**Om te selecteren of te bevestigen:**

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



**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 een instelling te bevestigen of om naar het volgende scherm te gaan:**

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.




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

Raak < 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. DE INSTELLINGENMODUS SELECTEREN

Zodra u de taal heeft geselecteerd, kunt u op het display "WINKEL DEMO" kiezen (handig voor verkopers, alleen om het apparaat tentoon te stellen) of verdergaan door "VOLGENDE" aan te raken.

## 3. 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 verbindingsproces 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. Controleer met uw smarttoestel of het signaal van uw draadloos thuisnetwerk sterk is vlak bij het apparaat.

Minimumvereisten.

Smarttoestel: Android met een scherm van 1280x720 (of groter) of iOS.

Raadpleeg de App store voor de compatibiliteit van de app met de Android of iOS versies.

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 iTunes 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 verbindingsprocedure zal alleen opnieuw moeten worden uitgevoerd als u de instellingen van uw router wijzigt (bijv. netwerknnaam of wachtwoord of gegevensverstrekker)

## 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 nummers aan om de tijd 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.

## 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.



# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

- 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.


- Raak de gewenste hoofdfunctie aan om naar het overeenkomstige 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 getimede 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.

Voor sommige 6<sup>th</sup> Sense-functies moet de voedselsonde worden gebruikt. Steek ze in het contact alvorens de functie te selecteren. Voor de beste resultaten met de sonde volgt u de suggesties in het betreffende gedeelte.


- Volg de aanwijzingen op het scherm die u door het bereidingsproces begeleiden.

## 4. UITSTEL VAN START- / EINDTIJD INSTELLEN

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

- Raak "UITSTEL" aan om de gewenste start- of eindtijd 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 inde 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.

## 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 recept op.


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

### EEN FUNCTIE OPSLAAN

Zodra een functie is uitgevoerd, raakt u  aan om het 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 maximaal 4 favoriete maaltijd tijden 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

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

- Raak het maaltijdsymbool aan om de bijbehorende lijsten te bekijken
- 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 de 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 opgeslagen functies verwijderen:


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

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

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

Een tijdsinterval kan alleen met een maaltijd gecombineerd worden.

## 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. Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie. 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

Voor het verwijderen van vetspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur (meer dan 400 °C). Er zijn drie zelfreinigingscycli met verschillende dueren 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 Pyrocyclus. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus (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 een optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrofunctie wordt gebruikt.
- 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.

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.

## SONDE

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding worden gemeten om zich ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt. Plaats voedsel in de oven en sluit de voedselsonde aan op de contactdoos. Houd de sonde zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de oven deur. Raak  aan. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en 6<sup>th</sup> Sense-functies (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.

Als een bereidingsfunctie is gestart, wordt deze geannuleerd als de sonde wordt verwijderd. Haal altijd de stekker uit de stekker eruit en verwijder de sonde uit de oven bij het uitnemen van het voedsel.

## DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

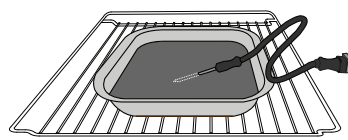
Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in het voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

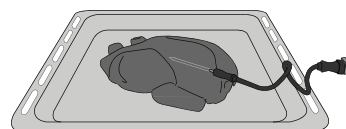
**VLEES:** Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

**VIS (heel):** Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

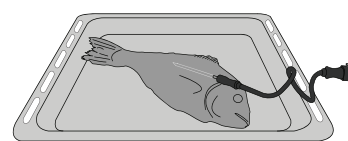
**BAKKEN IN DE OVEN:** Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek. Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de 6<sup>th</sup> Sense-functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.



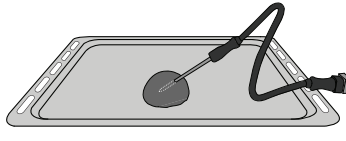
Lasagne



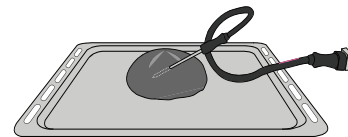
Hele kip



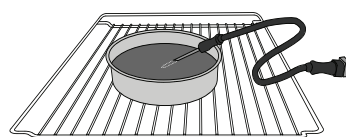
Vis



Broodjes



Groot brood



Taart

## 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 Sabbat-modus te selecteren en Vermogensregeling te openen.

## VOORKEUREN

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.

























































































## WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.

## INFO

Om "Demo-modus opslaan" uit te schakelen, het product te resetten en meer informatie over het product op te roepen.

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C) / GRILLNIVEAU	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's		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 *	  

FUNCTIES

 Conventioneel

 Hetelucht

 Convectiebakken

 Grill

 Turbo Grill

 MaxiCooking

 Cook 4

 Eco Hetelucht

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

\* 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 BEREIDINGSTABELLEN

De tabellen vermelden: recepten, of voorverwarmen nodig is, temperatuur (°C), grillniveau, bereidingstijd (minuten), voorgestelde accessoires en niveau voor de 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. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en ovenschalen van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerken pannen en schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de (bijgeleverde) schalen en de verschillende steunhoogtes.

FUNCTIES





	Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Vers	Lasagne 	500 - 3000 g *	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
	Ingevroren	Lasagne 	500 - 3000 g	
		Cannelloni 	500 - 3000 g	
VLEES	Biefstuk	Rosbief 	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
		Hamburger  	1,5- 3 cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na drie vijfde van de bereidingstijd.
		Langzaam bereiden 	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
	Gebraden varkensvlees 	600 - 2500 g *		
	Varkensvlees	Varkensschenkel 	500 - 2000 g *	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
		Varkensribben  	500 - 2000 g	
		Worstjes & Knakworst  	250 g	
	Kalfsvlees 	600 - 2000 g *	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	
	Lamsvlees	Gebraden lamsvlees 	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
		Lamsrib 	500 - 2000 g *	
		Lamsbout 	500 - 2000 g *	
	Kip	Gebraden Kip 	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
		Gevulde Gebraden Kip 	600 - 3000 g *	
		Kipstukken 	600 - 3000 g *	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over de opvangbak met het vel aan de onderkant
		Filet / Borst  	1 - 5 cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
	Gebraden kalkoen & Gans	Gebraden gans 	600 - 3000 g *	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Gevulde Gebraden Gans 	600 - 3000 g *	
kalkoenstukjes 		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. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd	
Filets / Borst  		1 - 5 cm		
Kebab  	1 rooster	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na de helft van de bereidingstijd		

## ACCESSOIRES



Rooster



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster



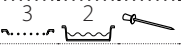
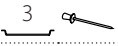
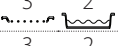
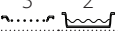


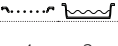
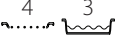









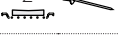
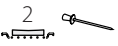

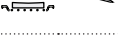







Druipplaat / Ovenschaal





















Opvangbak met 500 ml water



Voedselsonde

	Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie		
VIS	Geroosterde Hele Vis	Hele vis 	0,2 - 1,5 kg *	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak		
		Vis in zoutkorst 	0,2 - 1,5 kg *			
	Gebraden filets	Verse filets 	0,5 - 3 cm			
		Bevroren filets 	0,5 - 3 cm			
	Gegrilde vis	Jakobsschelp 	één schaal		Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie	
		Gegratineerde mosselen 	één schaal			
		Garnalen 	één schaal			Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
Garnalen 		één schaal				
GROENTEN	Geroosterde groenten	Aardappelen 	500 - 1500 g	Snijdt 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 	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 	500 - 1500 g			
	Gegratineerde groenten	Aardappelen 	1 bakplaat	Snijdt 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 	1 bakplaat		Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie	
		Paprika's 	1 bakplaat			Bereid volgens uw favoriet recept. Bestrooi met kaas om perfect te bruinen
		Broccoli 	1 bakplaat			
		Bloemkool 	1 bakplaat		Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen	
		Andere 	1 bakplaat			
	TAARTEN & GEBAKJES	Rijzende cakes	Sponscake in vorm 	500 - 1200 g *	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat	
			Rijzende vruchtencake in vorm 	500 - 1200 g *		Bereid een cakebeslag volgens uw favoriete recept met versnipperd, gehakt of gesneden vers fruit. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
			Rijzende chocoladecake in vorm 	500 - 1200 g *		
sponscake op bakplaat 		500 - 1200 g *	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet in de beklede en ingevette bakplaat			
Gebakjes & gevulde taarten	Koekjes 	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) 	één schaal		Verdeel gelijkmatig over de bakplaat. Laat afkoelen alvorens te serveren		
	Soezendeeg 	één schaal				
	Taart in bakvorm 	400 - 1600 g		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 	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 	500 - 2000 g	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel				
HARTIGE CAKES 		800 - 1200 g	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul de taart volgens uw favoriete recept			

	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
	Middelgroot brood	3 	200 - 500 g per stuk *	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Brood in blik	2 	400 - 600g per stuk *	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
	Groot brood	2 	700 - 2000 g *	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Stokbrood	3 	200 - 300g 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
	Speciaal brood	2 	-	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
PIZZA	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	
	Pizza ingevroren	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 lagen	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig op het rooster

ACCESSOIRES

  
Rooster

  
Ovenschaal of taartvorm op het rooster

  
Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

  
Druipplaat / Ovenschaal

  
Opvangbak met 500 ml water

  
Voedselsonde

# 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.

- Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale reinigingsresultaten.
- 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

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

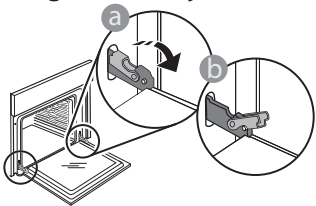
- Koppel de oven los van de netvoeding.
- Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
- Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

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

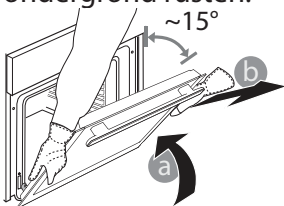
specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSSEN

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



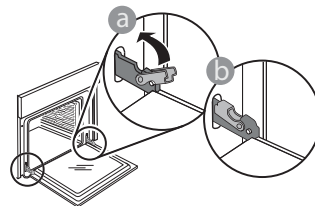
- Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



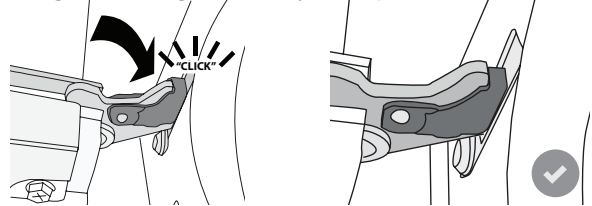
Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te

lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

- 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.



- 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.

# WIFI-FAQ's

---

## 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 nodig: 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 clouddiensten zijn ontworpen voor toestellen die permanent verbonden zijn.



## 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 alvorens dit te proberen.

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

Ga naar uw routerconfiguratie (zie routerhandleiding) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met apparaten met een draadloze verbinding.

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

Druk op , raak daarna  WiFi aan of kijk op uw apparaat: er is een label met de SAID- en MAC-adressen. Het Mac-adres bestaat uit een combinatie van cijfers en letters en begint 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 er iets dat ervoor kan zorgen dat het signaal het apparaat niet bereikt?

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 WiFi-signaal 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 smarttoestel 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. Op de router bevindt zich gewoonlijk een sticker met de informatie die u nodig heeft om met een verbonden toestel toegang te krijgen tot de pagina voor het instellen van het toestel.

## Wat kan ik doen als mijn router gebruik maakt van het WiFi-kanaal van de buurt?

Dwing de router om het WiFi-kanaal van bij u thuis te gebruiken.

## Wat kan ik doen als op het scherm wordt weergegeven, of als het apparaat geen stabiele verbinding met mijn thuisrouter tot stand kan brengen?

Het apparaat heeft zich misschien wel succesvol verbonden met de router, maar het krijgt geen toegang tot het internet. Om het apparaat met het internet te verbinden, moet u de router- en/of aanbiederinstellingen controleren.

Routerinstellingen: NAT moet aanstaan, firewall en DHCP moeten correct zijn geconfigureerd. Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2. Gelieve de handleiding van de router te raadplegen om een ander type encryptie te proberen.

Aanbiederinstellingen: Als uw internetserviceprovider het aantal MAC-adressen heeft beperkt dat een verbinding kan maken met het internet, dan kan u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres van een toestel is zijn unieke identificatiecode. Gelieve uw internetserviceprovider te vragen hoe u toestellen die geen computer zijn, met het internet kunt verbinden.

## Hoe kan ik controleren of data wordt doorgestuurd?

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.

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 nieuw account aanmaken, maar vergeet niet om uw apparaten van uw oude account te verwijderen voordat u ze naar uw nieuwe account verplaatst.

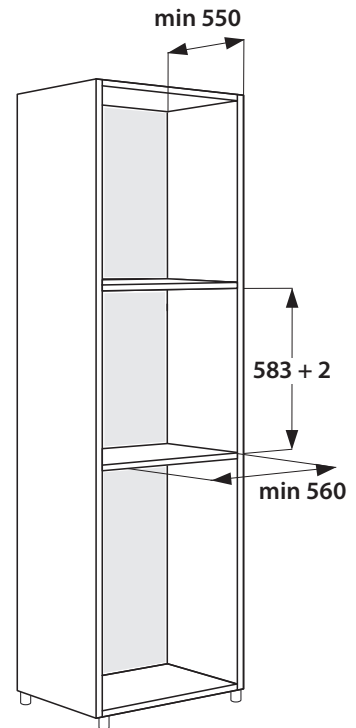
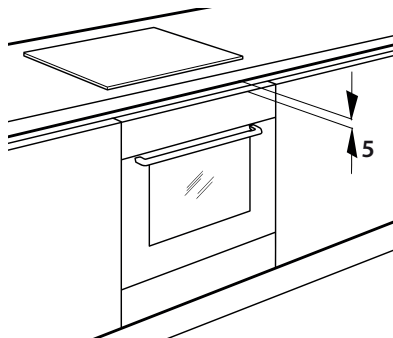
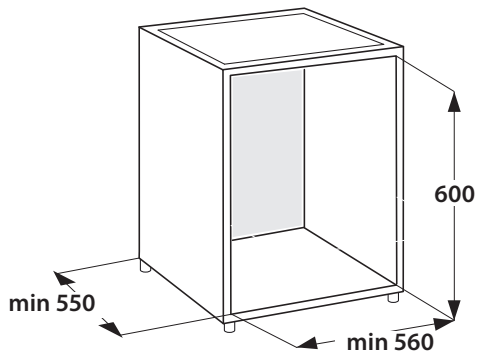
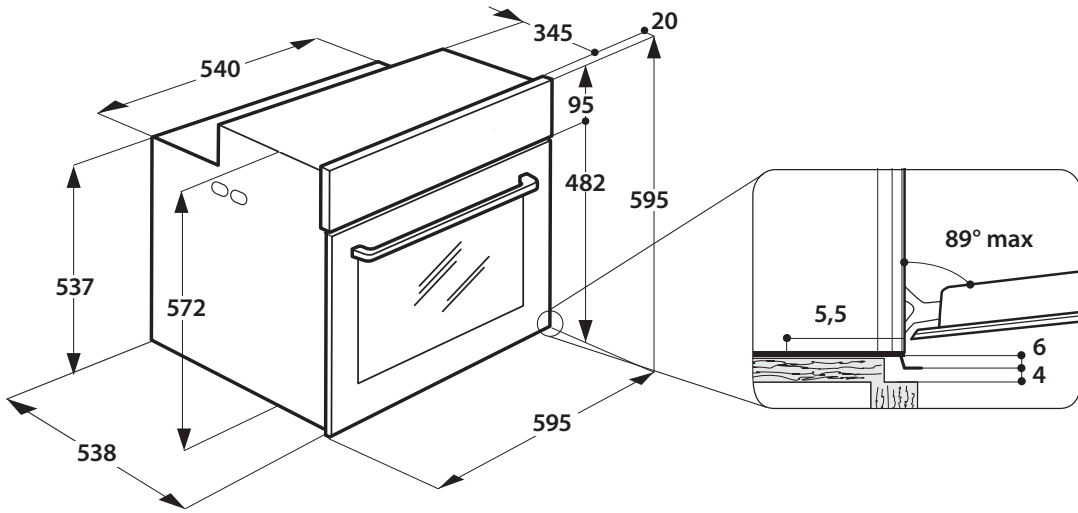
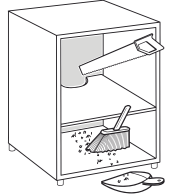
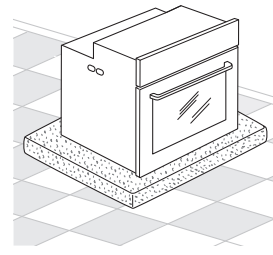
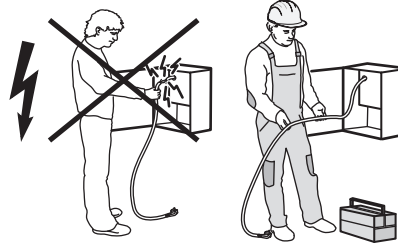
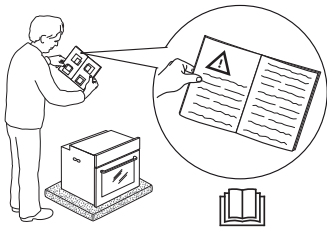
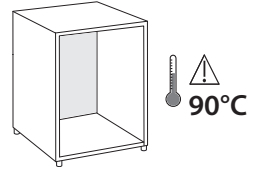
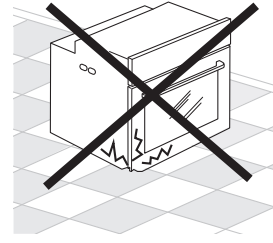
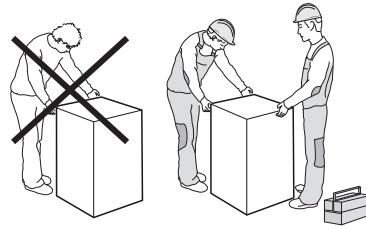
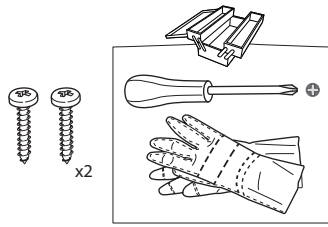
## Ik heb mijn router veranderd – wat moet ik doen?

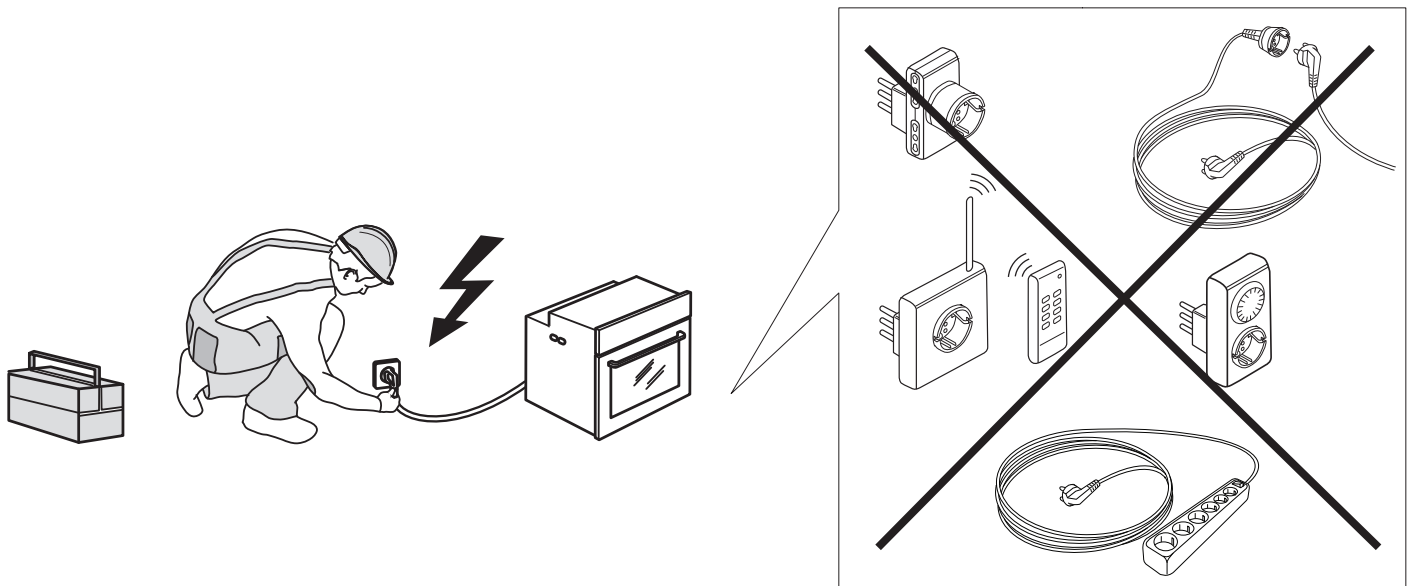
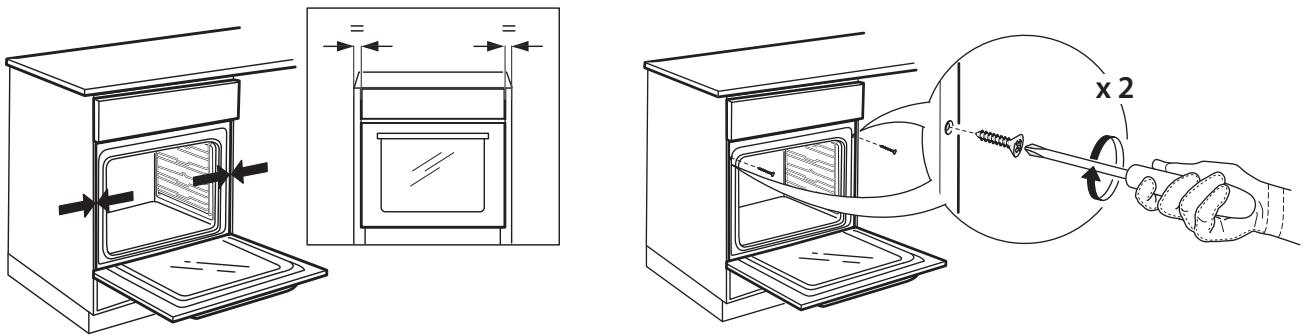
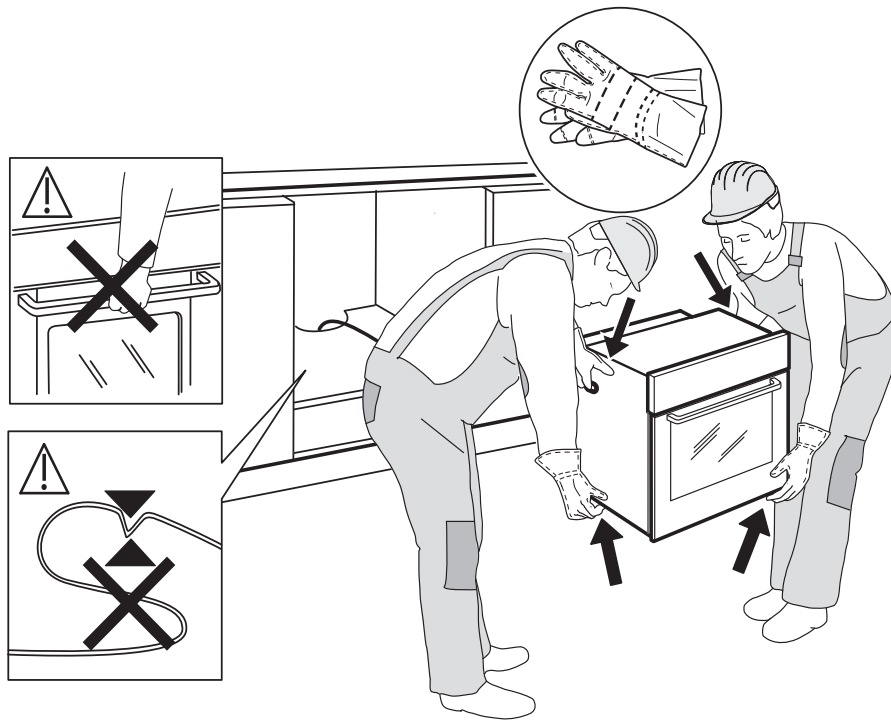
U kunt dezelfde instellingen (netwerknamen en -wachtwoorden) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.



# PROBLEEMOPLOSSING

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  aan en selecteer vervolgens "Factory Reset". 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 oven wordt niet warm.	De demo-modus is actief.	Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De eigenschappen van 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 de sterkte van het WiFi-sigitaal dichtbij het apparaat goed is. Probeer de router te herstarten. Zie paragraaf "FAQ WiFi" Als de eigenschappen van uw draadloos thuisnetwerk zijn gewijzigd, voert u de koppeling op het netwerk uit: Druk op  , raak  "WiFi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Op afstand inschakelen niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of afstandsbediening voor elektronische apparaten in uw land toegestaan is.





400011219205