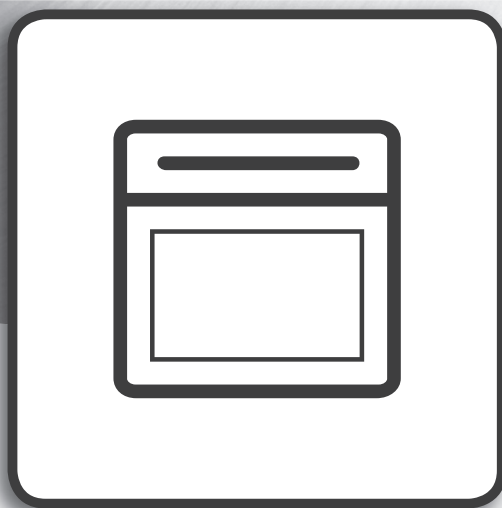


Whirlpool



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



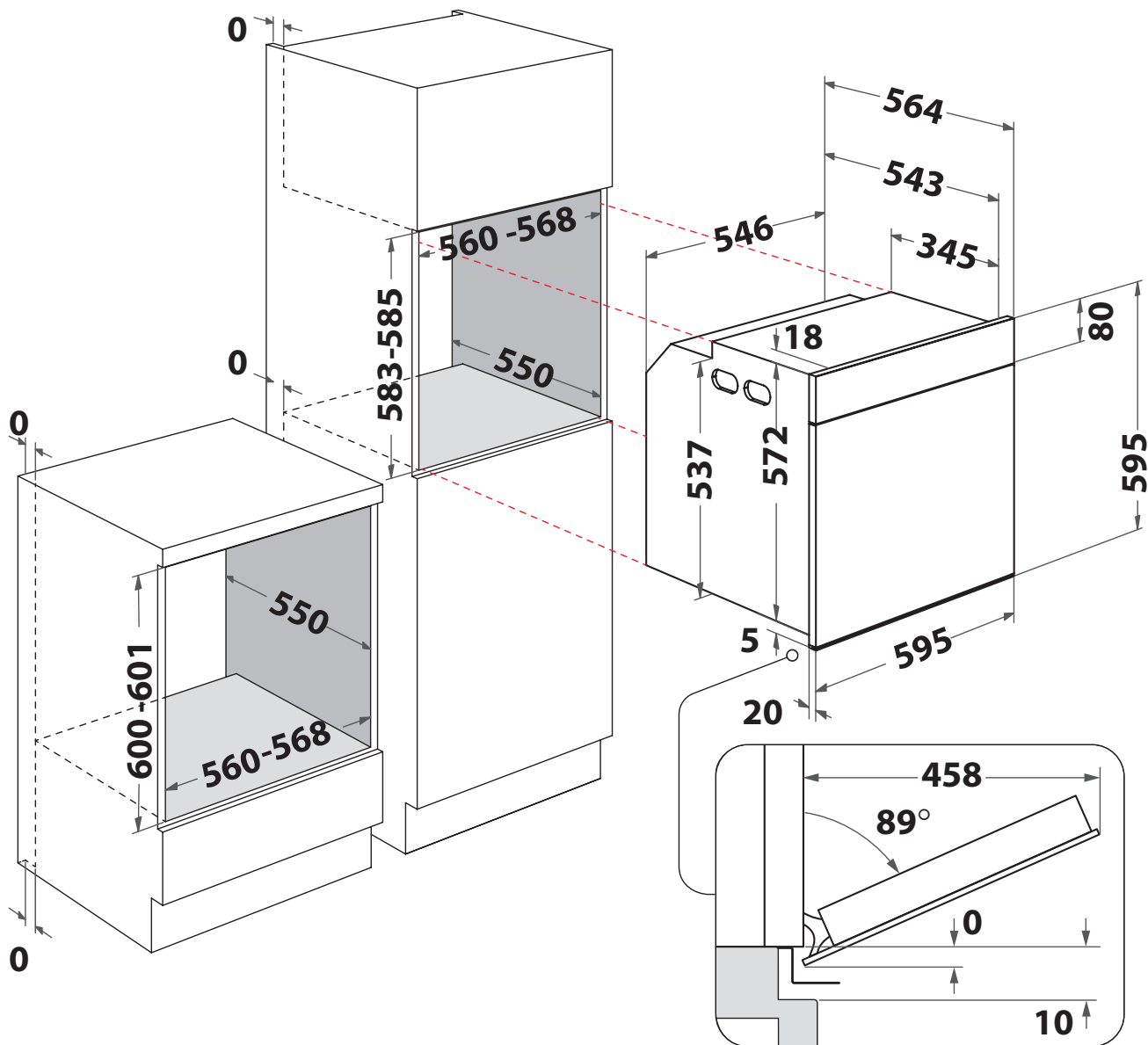
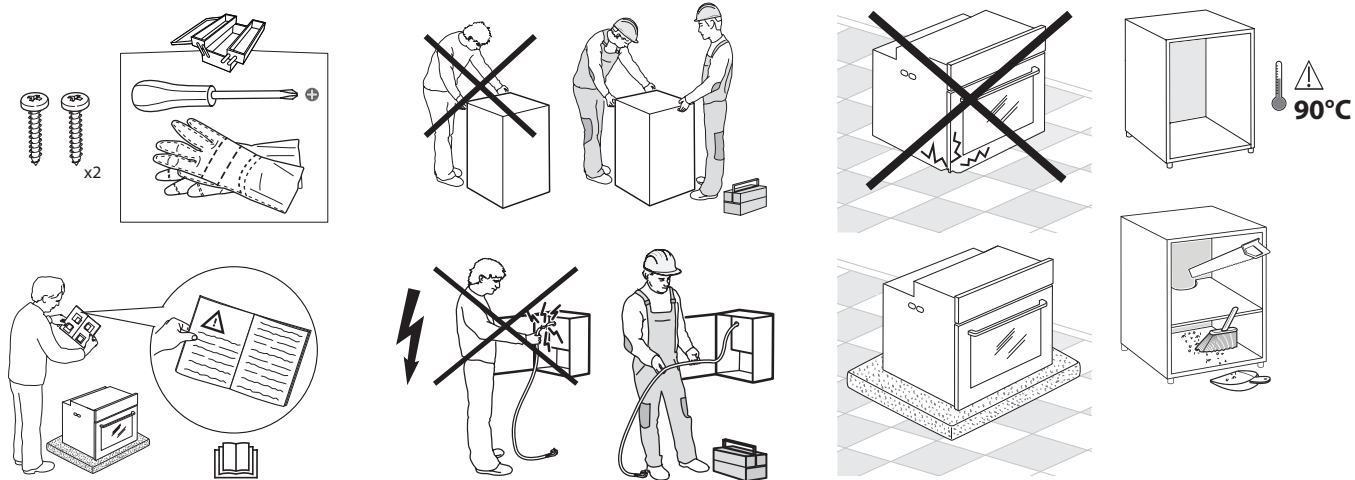
www.whirlpool.eu/register

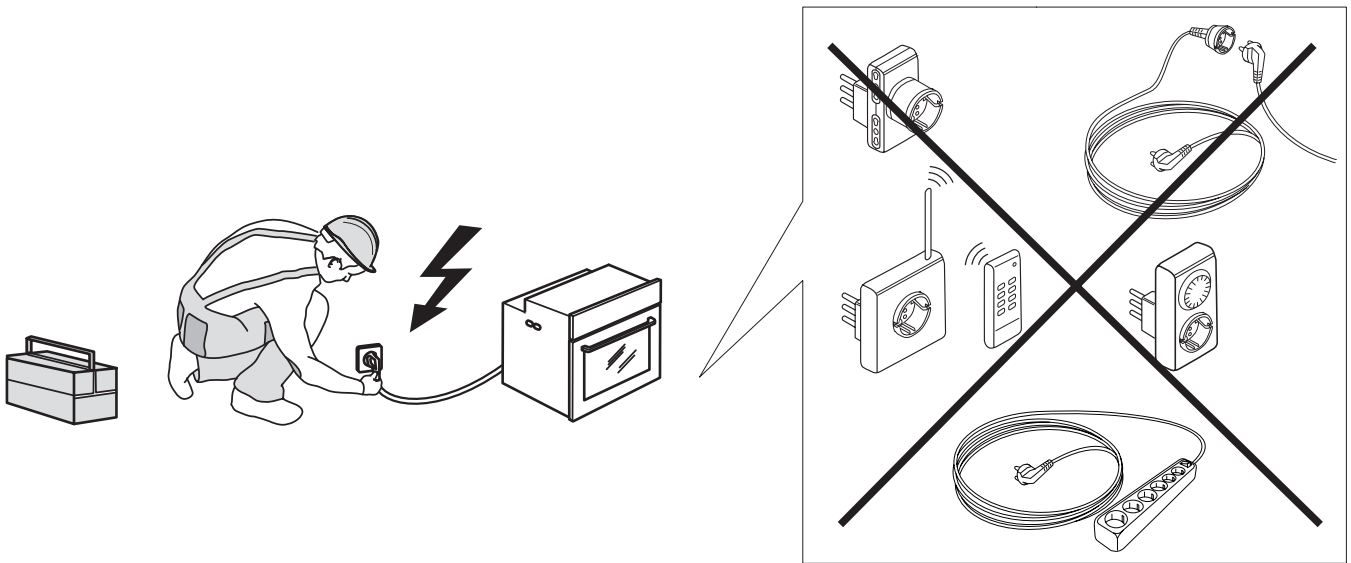
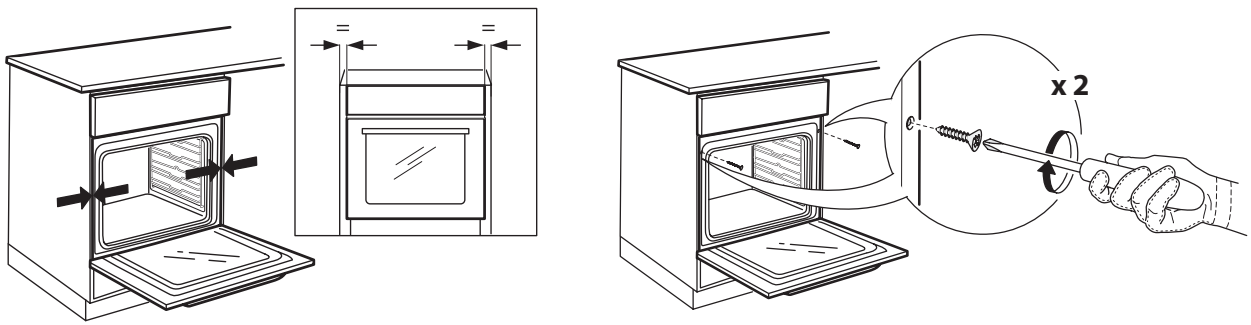
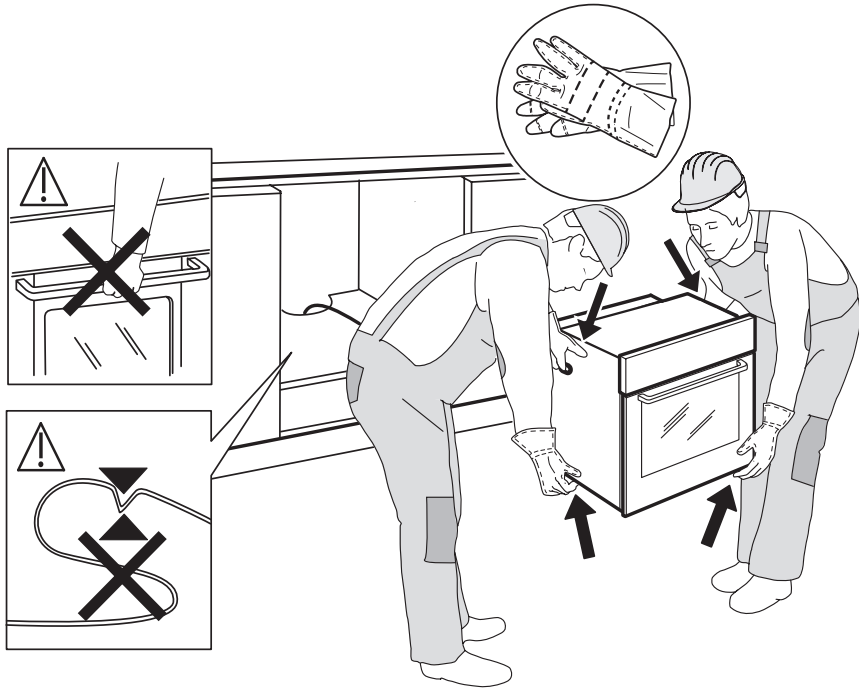


TABLE OF CONTENTS

INSTALLATIE	3	 SONDE	15
VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN	5	 STIL	15
PRODUCTBESCHRIJVING	7	 BEDIENINGSVERGREDELING	15
ACCESSOIRES	8	 MEER MODUSSEN	15
HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSSEN DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSSEN	8	 VOORKEUREN	15
DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)	8	 WIFI	15
BEREIDINGSFUNCTIES	9	 INFO	15
GEBRUIK VAN HET TOUCHDISPLAY	10	KOOKTIPS	16
EERSTE GEBRUIK	10	CONVENTIONEEL	16
1. DE TAAL SELECTEREN	10	GRILL	17
2. WIFI INSTELLEN	10	TURBOGRILL	17
3. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN	11	HETELUCHT	18
4. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN	11	COOK 4	19
5. DE OVEN VERWARMEN	11	CONVECTIEBAKKEN	19
DAGELIJKS GEBRUIK	12	MAXI BEREIDING	19
1. EEN FUNCTIE SELECTEREN	12	ECO HETELUCHT	19
2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN	12	DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN	20
TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU	12	RIJZEN	20
DUUR	12	WARMHOUDEN	20
3. 6 th SENSE-FUNCTIES INSTELLEN	12	ONTDOOIEN	20
4. START INSTELLEN	13	BEREIDINGSTABEL	21
5. START DE FUNCTIE	13	REINIGEN EN ONDERHOUD	25
6. VOORVERWARMEN	13	EXTERNE OPPERVLAKKEN	25
7. HET BEREIDEN PAUZEREN	13	INTERNE OPPERVLAKKEN	25
8. EINDE BEREIDINGSTIJD	13	ACCESSOIRES	25
9. FAVORIETEN	14	DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSSEN	25
EEN FUNCTIE OPSLAAN	14	VERVANGEN VAN HET LAMPJE	26
EENMAAL OPGESLAGEN	14	WIFI-FAQ'S	26
INSTELLINGEN WIJZIGEN	14	PROBLEEMOPLOSSING	27
10. TOOLS	14	CONSUMENTENSERVICE	28
 OP AFSTAND INSCHAKELEN	14	VOORDAT U DE CONSUMENTENSERVICE BELT	28
 KOOKWEKKER	14	ALS DIT OOK NIET HELPT	28
 LAMPJE	15	TECHNISCHE GEGEVENS	28
 PYRO-ZELFREINIGING	15		

INSTALLATIE





Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor latere 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 of een foute programmering van de regelknoppen.

⚠ 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.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Kleine kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij er voortdurend toezicht is. 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 accessoires worden heet tijdens het gebruik. Let erop dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

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

⚠ Houd kleding of andere ontvlambaar materiaal uit de buurt van het apparaat, tot alle componenten volledig afgekoeld zijn - brandgevaar. 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 pannen 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 op wanneer de oven deur open staat of neergeklapt is, om er niet tegen te stoten.

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 & breakfast en andere residentiële omgevingen.

⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

⚠ Sla geen ontplofbare of ontvlambare materialen (zoals benzine of spuitbussen) op in of in de buurt van het apparaat - brandgevaar.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico 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 het gebruikshandleiding. 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 bij problemen contact op met uw leverancier of met het dichtstbijzijnde servicecentrum. 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 op elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt - risico op brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen wanneer de installatie helemaal uitgevoerd is.

⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst.

⚠ Haal het apparaat pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

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

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

⚠ Als het apparaat onder het werkblad wordt geïnstalleerd, mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenrand van de oven niet geblokkeerd worden - gevaar voor brandwonden.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (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 meerpoleige 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. Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u nat of blootsvoets bent.

Gebruik het 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 een identiek exemplaar door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico op elektrische schokken.

⚠ Neem contact op met een erkend servicecentrum als de voedingskabel moet worden vervangen.

REINIGEN EN ONDERHOUD

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroomvoorziening voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert. Gebruik beschermende handschoenen (gevaar voor snijwonden) en veiligheidsschoenen (gevaar voor kneuzing) om persoonlijk letsel te vermijden; het


apparaat moet door twee personen worden gehanteerd (minder belasting); gebruik nooit stoomreinigers (gevaar voor elektrische schokken).

Reparaties die niet door professionals zijn uitgevoerd en die niet door de fabrikant zijn goedgekeurd, kunnen een risico voor de gezondheid en de veiligheid opleveren. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld. Schade of defecten veroorzaakt door onderhoud of reparaties die niet door professionals zijn uitgevoerd vallen niet onder de garantie. De garantievoorzieningen staan in het document dat bij het apparaat is geleverd. ⚠ 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 het schoonmaakt of onderhoud 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 milieuvoorschriften 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 gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) en met de Regeling Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur 2013 (zoals gewijzigd). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u 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): 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).

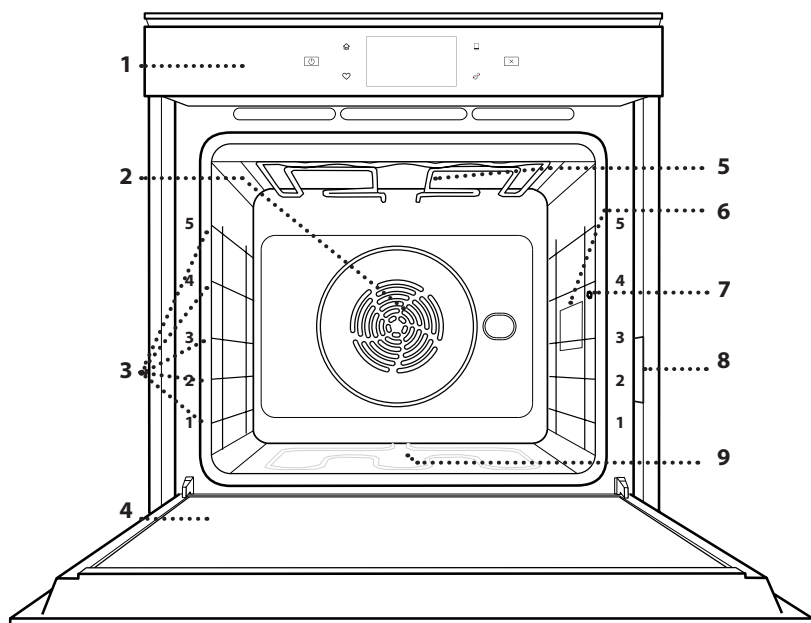
VERKLARINGEN VAN OVEREENSTEMMING

Dit apparaat voldoet aan: de Ecodesign-vereisten van Europese verordening 66/2014; de Energie-etiketteringsverordening 65/2014; de Ecodesign Verordeningen 2019 voor energiegerelateerde producten en energie-informatie (Wijziging) (EU Exit), in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

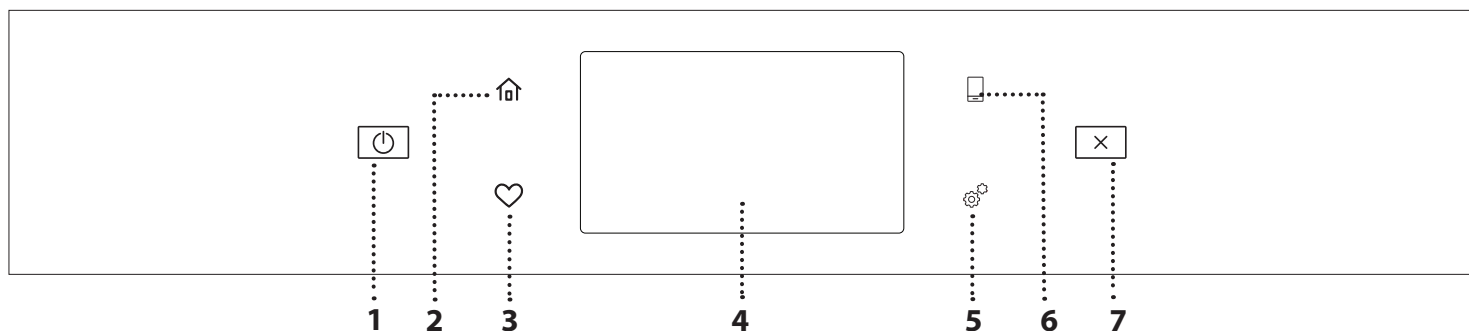


PRODUCTBESCHRIJVING



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. AFSTANDBEDIENING

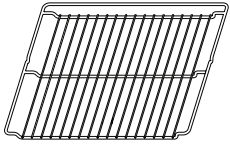
Om het gebruik van de 6th Sense Live Whirlpool-app in te schakelen.

7. ANNULEREN

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

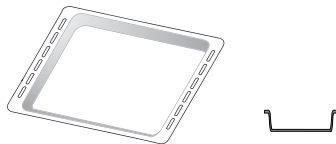
ACCESSOIRES

ROOSTER



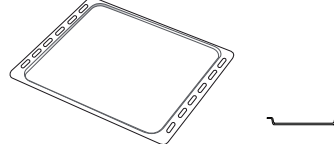
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, taartvormen en ander ovenvast kookgerei

OPVANGBAK



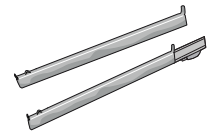
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



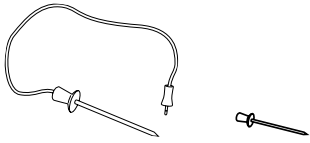
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

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 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.

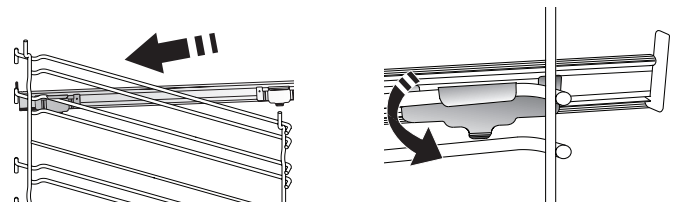
DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- 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 BEREIDING**
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.



6th SENSE

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

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.

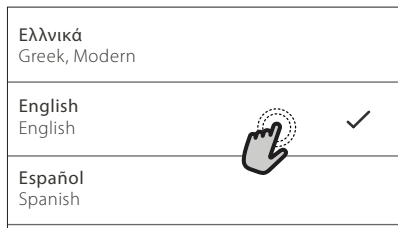
1. DE TAAL SELECTEREN

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 6th 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. 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 6th Sense Live-app

De eerste stap om uw apparaat te verbinden, is het downloaden van de app op uw mobile device. De 6th Sense Live-app begeleidt u door alle hier aangegeven stappen. U kan de 6th 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. netwerknaam of wachtwoord of gegevensverstrekker).

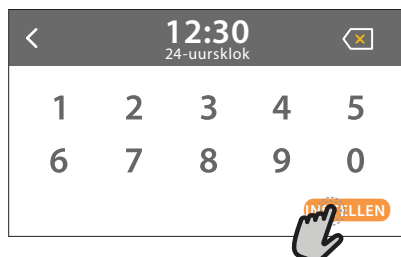
3. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

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.

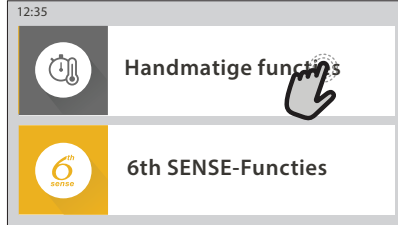
DAGELIJKS GEBRUIK

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

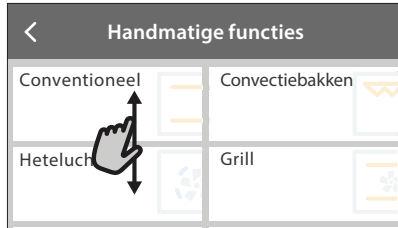
- Druk op  of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

Op het display kunt u kiezen tussen Handmatige en 6th 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. 6th SENSE-FUNCTIES INSTELLEN

Met de 6th 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 "6th 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.

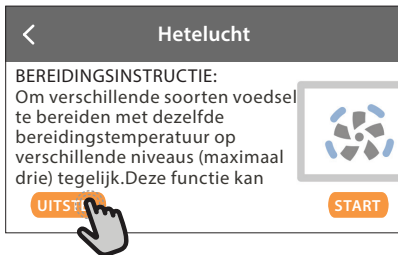
Voor sommige 6th Sense-functies moet de voedselsonde worden gebruikt. Steek ze in het contact alvorens de functie te selecteren. Voor de beste resultaten met de sonde volgt u de suggesties in het betreffende gedeelte.

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

4. 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.

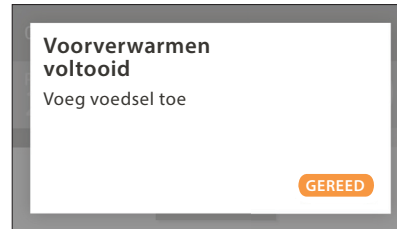
- Druk op om de actieve functie op eender welk moment te stoppen.

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 voorverwarmoptie wijzigen voor kookfuncties die u toestaan dit handmatig te 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 6th 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.

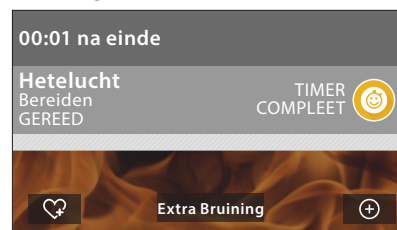
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- 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 maaltijd tijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

- Raak de symbolen aan om er minstens een te selecteren.

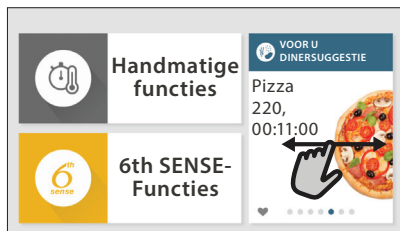


- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.



EENMAAL OPGESLAGEN

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 maaltijd tijden 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:

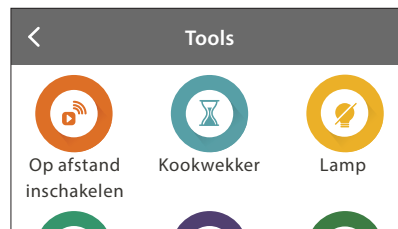
- Druk op .
- Selecteer "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijd tijden" aan.
- Scrol door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

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 6th 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.

LAMPJE

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 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 Pyrocycli.
Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocycli (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 ovendeur.

Raak  aan. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en 6th Sense-functies (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.



Nadat een bereidingsfunctie is gestart, wordt ze geannuleerd als de sonde wordt verwijderd.

Trek de sonde altijd uit het contact en verwijder ze uit de oven wanneer u het voedsel uit de oven haalt.

STIL

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

BEDIENINGSVERGRENDING

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

KOOKTIPS

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.

De tabellen vermelden de volgende symbolen om accessoires aan te geven:

 Rooster

 Taartvorm op rooster

 Opvangbak / bakplaat

 Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster

CONVENTIONEEL

De verwarmingselementen bovenaan en onderaan in de oven verwarmen de binnenkant van de oven gelijkmatig.

Gebruik steunhoogte 3. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte.

Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.

Deze functie is de beste bereidingsmodus voor het bereiden van delicate desserts op slechts één steunhoogte.














Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Als u de bijgeleverde schalen gebruikt, verwijder dan de andere accessoires die u niet gebruikt uit de oven om de beste resultaten te bekomen en energie te besparen.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.

De vis is gekookt als de rugvin gemakkelijk loskomt. Begin door de laagst aangegeven temperatuur te selecteren, zelfs voor het bereiden van grotere vissen. In het algemeen geldt: hoe groter de vis, hoe lager de temperatuur en hoe langer dus de bereidingstijd.

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Taarten / Cakes	Ja	170	30 - 50	
Koekjes / Shortbread	Ja	150	20 - 40	
Kleine taartjes / Muffins	Ja	170	20 - 40	
Soesjes	Ja	180 - 200	30 - 40	
Meringues	Ja	90	110 - 150	
Pizza / Brood / Focaccia	Ja	190 - 250	15 - 50	
Diepvriespizza's	Ja	250	10 - 15	
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	Ja	190 - 200	20 - 30	
Lasagne / ovenschotels / gebakken pasta / cannelloni	Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees / Kalfsvlees / Rundvlees / Varkensvlees 1 kg	Ja	190 - 200	80 - 110	
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	






GRILL

Het bovenste verwarmingselement zorgt voor de beste resultaten bij het grillen. Plaats het voedsel op de 4e of 5e steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de bak op de 3de/4de steunhoogte en giet er ongeveer 500 ml drinkwater in. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur.

Zet het rooster op een lagere steunhoogte, op een grotere afstand van de grill, om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai de vis en het vlees om na twee derde van de bereidingsduur.

Er wordt aangeraden een opvangbak met een halve liter drinkwater direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.






Recept	Voorverwarmen	Grillniveau	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Toast	-	3 (hoog)	3 - 6	5 
Visfilet / moten vis	-	2 (Medium)	20 - 30	4  
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers	-	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30	5  

TURBOGRILL

Bij deze functie worden het bovenste verwarmingselement en de ventilator tegelijkertijd ingeschakeld.

Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de bak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er 500 ml drinkwater in. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.

Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om. U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Recept	Voorverwarmen	Grillniveau	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Gebraden kip 1 - 1,3 kg	-	2 (Medium)	55 - 70	2  
Lamsbout / schenkel	-	2 (Medium)	60 - 90	3 
Gebakken aardappelen	-	2 (Medium)	35 - 55	3 
Groentegratin	-	3 (hoog)	10 - 25	3 

HETELUCHT



















































Het ronde verwarmingselement en de ventilator worden tegelijkertijd ingeschakeld. De ventilator op de achterste wand verdeelt de hetelucht gelijkmatig in de oven.

Als u de functie "Hetelucht" gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen (bijvoorbeeld vis of groenten) tegelijkertijd bereiden op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

Er wordt aangeraden om de vierde steunhoogte te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte, de eerste en vierde voor bereidingen op twee steunhoogtes en de eerste, derde en vijfde voor bereidingen op drie steunhoogtes. Plaats taartvormen altijd op het rooster. Verwarm de oven eerst voor.

Zorg ervoor dat alle porties deeg even dik zijn zodat het bruinen overal gelijkmatig verloopt.

Wanneer u pizza bereidt, vet u de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na twee derde van de bereidingsduur de mozzarella over de pizza.

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Taarten / Cakes	Ja	160	30 - 50	
	Ja	160	30 - 50	 
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)	Ja	160 - 200	35 - 90	 
Koekjes / Shortbread	Ja	140	30 - 50	
	Ja	140	30 - 50	 
	Ja	135	40 - 60	  
Kleine taartjes / Muffins	Ja	150	30 - 50	
	Ja	150	30 - 50	 
	Ja	150	40 - 60	  
Soesjes	Ja	180 - 190	35 - 45	 
	Ja	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues	Ja	90	130 - 150	 
	Ja	90	140 - 160 *	  
Pizza / brood / focaccia	Ja	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Dun, dik, focaccia)	Ja	220 - 240	25 - 50 *	  
Diepvriespizza's	Ja	250	10 - 20	 
	Ja	220 - 240	15 - 30	  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	Ja	180 - 190	45 - 60	 
	Ja	180 - 190	45 - 70 *	  
Pasteitjes / bladerdeeghapjes	Ja	180 - 190	20 - 40	 
	Ja	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagne en vlees	Ja	200	50 - 100 *	 
Vlees en aardappelen	Ja	200	45 - 100 *	 
Vis en groente	Ja	180	30 - 50 *	 

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

COOK 4

Recept	Gerecht	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Koekjes	Koekjes	Ja	135	50 - 70	
Taarten	Taarten	Ja	170	50 - 70	
Ronde pizza	Ronde pizza	Ja	210	40 - 60	
Complete maaltijd: Fruitvlaai (niveau 5) geroosterde groenten (niveau 4) lasagne (niveau 2) vleesstukken (niveau 1)	Cook 4 menu	Ja	190	40 - 120	

CONVECTIEBAKKEN

Gebruik deze functie voor quiches en groentetaarten of desserts met een vochtige vulling, zoals kaas- en vruchtentaart.

Ze is ook ideaal om voedsel met een hoge watergehalte te bereiden. De ventilator verspreidt de warmte gelijkmatig in de oven. Dit helpt om een constante temperatuur aan te houden en het voedsel meer gelijkmatig te bereiden. Het zorgt ook voor een krokant bovenlaagje terwijl het voedsel aan de binnenkant vochtig blijft en bij broodwaren zorgt het voor een dikkere korst.

Gebruik de derde of tweede steunhoogte. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

Als de bodem van het gebak te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met verkrumelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)	Ja	160 - 200	30 - 85	
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	Ja	180 - 190	45 - 55	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	Ja	180 - 200	50 - 60	

MAXI BEREIDING

Deze functie is zeer handig om grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg) te bereiden. 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.

Gebruik de eerste of de tweede steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd vóór de bereiding.

Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als het vlees te mager is, voeg dan wat vloeistof toe, bedrijf het vlees met vet of bedek het bijvoorbeeld met sneden spek.

Zorg er bij het omdraaien van een gebrad voor dat u het eerst met de zwaard naar onderen in de oven plaatst.

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg	-	170	110 - 150	

ECO HETELUCHT

Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
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.

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.

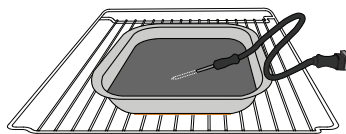
De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in het voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

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.

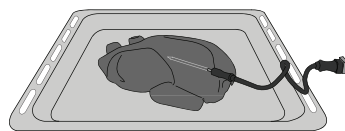
VIS (heel): Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

BAKKEN IN DE OVEN: Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek.

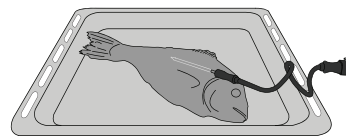
Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de 6th Sense-functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.



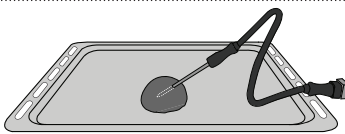
Lasagne



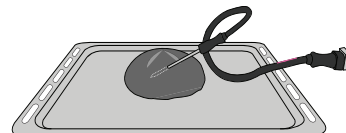
Hele kip



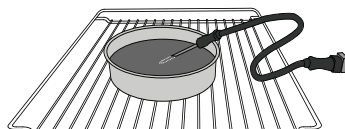
Vis



Broodjes



Groot brood



Taart

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C).

De rijstijd bij een hoeveelheid pizzadeeg van 1 kg is ongeveer één uur.















































WARMHOUDEN

Met de warmhoudfunctie kunt u kant-en-klaargerechten warmhouden. Dit voorkomt de vorming van condensatie en zorgt ervoor dat het bereidingscompartiment niet moet worden gereinigd.

Er wordt afgeraden kant-en-klaargerechten langer dan twee uren warm te houden. Denk eraan dat sommige levensmiddelen blijven doorgaren terwijl ze warm worden gehouden: Bedek ze, indien nodig, om te voorkomen dat ze uitdrogen.

ONTDOOIEN

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

Categorieën levensmiddelen		Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Vers	Lasagne  	500 - 3000 g *	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi 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
		Gebraden kalfsvlees  	600 - 2500 g *	
		Steak  	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  	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
Varkensvlees	Gebraden varkensvlees  	600 - 2500 g *		
	Varkensschenkel  	500 - 2000 g *		
	Varkensribben  	500 - 2000 g	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd	
Lamsvlees	Bacon  	250 g	Verdeel gelijkmatig op het rooster. Draai hem om na drie vierde van de bereidingstijd	
	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	
	Kipfilet / kippenborst  	1 - 5 cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd	
Gebraden eend	Gebraden eend  	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 eend  	600 - 3000 g *		
	Eendstukjes  	600 - 3000 g *	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	
	Eendfilet / eendenborst  	1 - 5 cm		

ACCESSOIRES



Rooster



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster



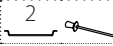
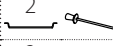
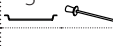
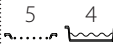
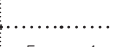
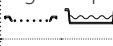
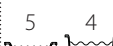
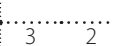
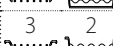
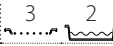
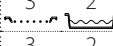
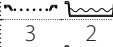
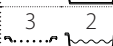
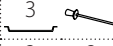
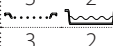
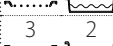

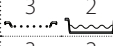
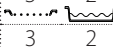
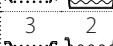

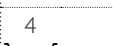




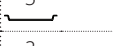
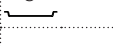

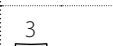



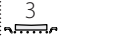




Druipplaat / Ovenschaal

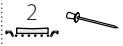
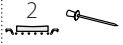
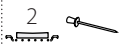
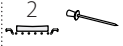












Opvangbak met 500 ml water



Voedselsonde

	Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
VLEES	Gebraden kalkoen & Gans	Gebraden gans	2 	600 - 3000 g *	
		Gevulde Gebraden Gans	2 	600 - 3000 g *	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		kalkoenstukjes	3 	600 - 3000 g *	
		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 	1 rooster	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na de helft van de bereidingstijd	
	Worstjes & Knakworst	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	
Geroosterde hele vis	Zalm	3  2 	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	
	Heek	3  2 	0,2 - 1,5 kg *		
	Kabeljauw	3  2 	0,2 - 1,5 kg *		
	Zeebaars	3  2 	0,2 - 1,5 kg *		
	Zeebrasem	3  2 	0,2 - 1,5 kg *		
	Harder	3  2 	0,2 - 1,5 kg *		
	Hele vis	3  2 	0,2 - 1,5 kg *		
	Vis in zoutkorst	3 	0,2 - 1,5 kg *		
VIS	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 - 3 cm	
		Kabeljauwrug	3  2 	100 - 300 g	
		Zeebaarsfilet	3  2 	50 - 150 g	
		Zeebrasemfilet	3  2 	50 - 150 g	
		Andere Filets	3  2 	0,5 - 3 cm	
		Visfilets	3 2	0,5 - 3 cm	
Gegrilde vis	Jakobsschelp	4	één schaal	Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie	
	Gegratineerde mosselen	4	één schaal		
	Garnalen	4 3	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		
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 bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
		Bloemkool	3	1 bakplaat	
		Andere	3	1 bakplaat	

	Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
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 *	Maak een taartbaksel volgens uw favoriete recept door versnipperd of gehakt vers fruit te gebruiken. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		Rijzende chocoladecake in vorm 	500 - 1200 g *	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		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	
		Croissants (ingevroren) 	één schaal	Verdeel gelijkmatig over de bakplaat. Laat afkoelen alvorens te serveren
		Soezendeeg 	één schaal	
		Meringues 	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 amandelessence. Verdeel het in 20-24 stuks op een ingevette bakplaat
		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	Hartige taart 	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
		Groentenstrudel 	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

 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
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
	Volkoren	2 	500 - 2000 g *	
	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 	1 - 4 lagen	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig op het rooster
		4  2 		
	5  3  1 			
	5  3  2  1 			

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.

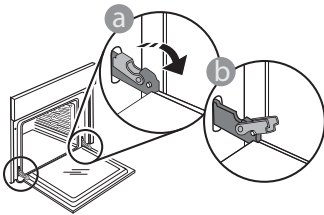
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

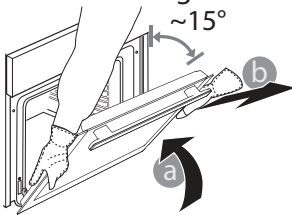
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

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.

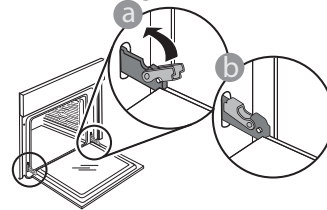


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

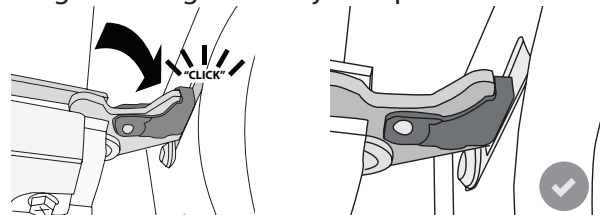


Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

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.



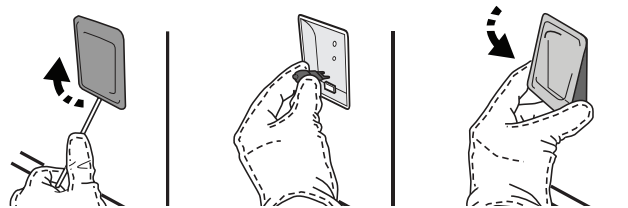
Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



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.
- Duw het beschermkapje met een platte schroevendraaier naar buiten en verwijder het.
- 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-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?

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 nummers en letters die begint met "88:e7".

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

Gebruik uw smarttoestel en de 6th 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 verschijnt op het display of de oven geen stabiele verbinding kan maken met mijn router thuis?

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 zijn ingeschakeld en de firewall en het 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. 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 mijn router veranderd – wat moet ik doen?

U kunt dezelfde instellingen (netwerknaam en -wachtwoord) 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  "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".
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.

