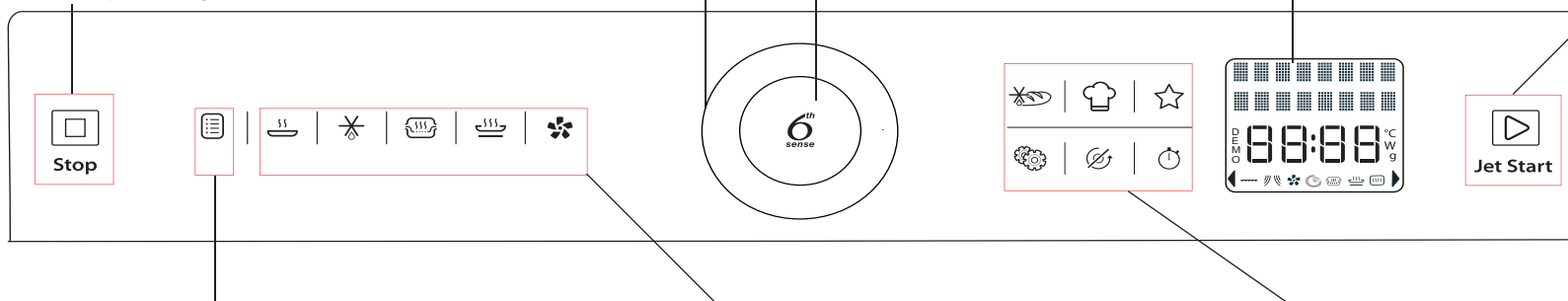


**Stoppen**

Stop of voer een reset uit van alle ovenfuncties zodat de oven naar Stand-bymodus gaat.

**Jet Start**

Om de magnetronfunctie te starten aan maximum vermogen gedurende 30 seconden, drukt u op de Jet Start-toets. Als u al een bereidingsfunctie hebt geselecteerd (bijv. Grill), drukt u op Jet Start om de geselecteerde functie te selecteren.

Elke extra druk op de knop zal de bereidingstijd verlengen met 30 seconden.

**HANDMATIGE FUNCTIES**

**i** Raak het pictogram aan om toegang te krijgen tot de Handmatige functies. Gebruik de draaiknop en de bevestigingstoets om de functie te selecteren.

Pictogram	Functie	Aanbevolen accessoires
	Magnetron	Plaatdeksel (afzonderlijk verkrijgbaar)
	Grill	Hoog rek
	Grill + magnetron	Hoog rek
	Hete lucht + magnetron	Laag rooster
	Snel opwarmen	Laag rooster Bakplaat (afzonderlijk verkrijgbaar)

**ASSISTED-FUNCTIES**

**i** Raak het pictogram op het bedieningspaneel aan om de functie te selecteren. Gebruik de draaiknop en de bevestigingstoets om de bereidingsparameters in te stellen.

Pictogram	Functie	Aanbevolen accessoires / voedingsgroepen
	6 <sup>th</sup> Sense opnieuw verwarmen	Plaatdeksel (afzonderlijk verkrijgbaar)
	1: Handmatig ontdooien	
	2---6: 6 <sup>th</sup> Sense ontdooien	
	6 <sup>th</sup> Sense stomen	Stoompan
	Crisp	Crispplaat Crisphandgreep
	Hete lucht: 1---Met voorverwarming 2---Zonder voorverwarming	Laag rooster Bakplaat (afzonderlijk verkrijgbaar)

**SPECIALE FUNCTIES EN INSTELLINGEN**

**i** Raak het pictogram op het bedieningspaneel aan om de functie te selecteren en volg dan de instructies die worden weergegeven op het display.

Pictogram	Functie	Opmerkingen
	6 <sup>th</sup> Sense brood ontdooien	Accessoires:  Crispplaat  Crisphandgreep
	6 <sup>th</sup> Sense ChefMenu	Een eenvoudige en gebruiksvriendelijke gids met automatische recepten die telkens opnieuw perfecte resultaten opleveren. U kunt de lijst met de talrijke beschikbare recepten vinden op de laatste pagina van deze beknopte handleiding.
	Favorieten	U kunt nu uw persoonlijke recepten maken met de functie Favorieten.
	Instellingen	Hier kunt u de productinstellingen wijzigen (taal, geluiden enz.)
	Draaiplateau stoppen	Met deze functie kunt u grote en vierkante schalen gebruiken die niet vrij kunnen draaien in het product. Alleen verkrijgbaar met sommige bereidingsfuncties.
	Timer	Een kookwekker is nuttig voor verschillende doeleinden, bijv. wanneer u deeg laat rijzen voor het bakken enz.

**6<sup>th</sup> sense** Met 6<sup>th</sup> SENSE-technologie bepaalt de magnetron automatisch de bereidingstijd en de vermogensniveaus op basis van het type voedsel dat moet worden bereid. Het 6<sup>th</sup> SENSE-logo in het midden van de draaiknop licht op wanneer u een door 6<sup>th</sup> SENSE geleide functie gebruikt.


Ontdek alle originele Whirlpool-accessoires! Bezoek uw lokale Whirlpool-website.



W 1 0 7 0 9 0 7 2




## MAGNETRON

Met de magnetronfunctie kunt u snel voedsel en dranken bereiden of opnieuw verwarmen. Druk op het pictogram Handmatige functies  en druk dan op de bevestigingstoets om de functie MAGNETRON te selecteren. Kies het vermogensniveau volgens de tabel.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
950 W	Verwarmen van dranken, water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
750 W	Bereiden van vis, vlees, groenten enz.
650 W	Bereiding van gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
500 W	Voorzichtig bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	Laten sudderen van stoofschotels, smelten van boter.
160 W	Ontdooien.
90 W	Zacht laten worden van boter, kaas, ijs en chocolade.



## GRILL

Deze functie gebruikt een krachtige kwartsgrill voor het bruinen van voedsel en het creëren van een rooster- of gratineffect. Druk op het pictogram Handmatige functies  en gebruik dan de draaiknop en de bevestigingstoets om de functie GRILL te selecteren. Kies het vermogensniveau volgens de tabel.

	VERMOGEN
1	Laag
2	Medium
3	Hoog



## COMBI GRILL/MAGNETRON

Deze functie combineert magnetron en grillverwarming, zodat u in een oogwenk gratin kunt bereiden. Druk op het pictogram Handmatige functies  en gebruik dan de draaiknop en de bevestigingstoets om de functie COMBI GRILL/MAGNETRON te selecteren. Kies het vermogensniveau volgens de tabel.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
650 W	Groenten
500 W	Gevogelte & lasagne
350 W	Vis
160 W	Vlees
90 W	Gegratineerd fruit




## COMBI HETE LUCHT/MAGNETRON

Deze functie combineert magnetron en hete lucht bereidingen, zodat u in een oogwenk ovengebakken schotels kunt bereiden. Druk op het pictogram Handmatige functies  en gebruik dan de draaiknop en de bevestigingstoets om de functie COMBI HETE LUCHT/MAGNETRON te selecteren. Kies een geschikte temperatuur binnen het bereik van 50°C tot 200°C en selecteer het vermogensniveau volgens de tabel.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
350 W	Gevogelte, aardappelen in de schil, lasagne en vis
160 W	Geroosterd vlees en vruchten-taarten
90 W	Taarten en gebak



## SNEL VERWARMEN


Gebruik deze functie om de lege oven in korte tijd voor te verwarmen. U kunt de gewenste temperatuur instellen en de oven zal u meteen melden wanneer deze temperatuur is bereikt. Druk op het pictogram Handmatige functies  en gebruik dan de draaiknop en de bevestigingstoets om de functie SNEL VERWARMEN te selecteren. Plaats geen voedsel in de oven terwijl de functie loopt, anders kan het worden verbrand door de intensieve verwarming.

## 6<sup>TH</sup> SENSE OPNIEUW VERWARMEN

Met deze functie kunt u uw schotels automatisch opnieuw verwarmen. De magnetron zal automatisch het benodigde vermogensniveau en tijd van de magnetron berekenen voor de best mogelijk resultaten in de kortste tijd. Gebruik deze functie voor het opwarmen van reeds bereid voedsel, zowel diepvries, koud als op kamertemperatuur.

Het nettogewicht moet tussen 250 - 600g blijven wanneer deze functie wordt gebruikt.

## ONTDOOIEN

Met deze functie kunt u snel voedsel handmatig of automatisch ontdooien. Druk op de knop Ontdooien  en gebruik vervolgens de draaiknop en de bevestigingstoets om de keuze van uw voorkeur te selecteren boven de opties die in de tabel worden weergegeven.

ONTDOOIINGSTYPE	VOEDINGSGROEP
1 Handmatig	-
2 6 <sup>th</sup> Sense	Vlees
3 6 <sup>th</sup> Sense	Gevogelte
4 6 <sup>th</sup> Sense	Vis
5 6 <sup>th</sup> Sense	Groenten
6 6 <sup>th</sup> Sense	Brood

Als u een optie 6<sup>th</sup> Sense ontdooien selecteert, vraagt het product het volgende om de best mogelijke resultaten te bereiken:

- het gewicht van de voeding invoeren
- het voedsel omdraaien/roeren indien nodig

## 6<sup>TH</sup> SENSE STOMEN

Met deze functie kunt u gezonde en natuurlijke smakende gerechten maken door bereidingen te stomen. Gebruik deze functie met de bijgeleverde stoompan voor het stomen van voedsel, zoals groenten en vis. Met hetzelfde accessoires (zonder het middelste rooster), kunt u ook pasta of rijst koken.

## CRISP

Deze exclusieve Whirlpool-functie biedt perfecte goudbruine resultaten, zowel op de bovenste als onderste oppervlakken van het voedsel. Zowel bij magnetron- als bij grillbereidingen bereikt de crisplaat snel de juiste temperatuur en begint het voedsel te bruinen en krijgt het zijn krokante laag.

De volgende accessoires moeten worden gebruikt met de Crispfunctie:

- de crisplaat
- de crisphandgreep voor het hanteren van de warme crisplaat

Met deze functie kunt u pizza's en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek en eieren, worstjes, aardappelen, frieten, hamburgers en andere vleessoorten enz. zonder dat u olie hoeft toe te voegen (of door slechts een zeer beperkte hoeveelheid olie toe te voegen).

Voordat u voedsel bereidt dat geen lange bereidingstijd (pizza, taarten ...) vereist, raden wij aan de crisplaat 2-3 minuten voor te verwarmen.

## HETE LUCHT

Met deze functie kunt u ovengebakken schotels verkrijgen. Met een krachtig verwarmingselement en ventilator, verloopt de bereidingscyclus net als bij een gewone oven.

### ■ 1: MET VOORVERWARMING

Er is een voorverwarmingsfase voordat de bereiding wordt gestart. Wanneer de temperatuur is bereikt, verschijnt een bericht met de vraag voedsel toe te voegen.

### ■ 2: ZONDER VOORVERWARMING

Dit zal onmiddellijk naar de functie Hete lucht gaan.

## BROOD ONTDOOIEN

Met deze exclusieve Whirlpool-functie kunt u bevroren brood ontdooien. Door het combineren van ontdooi- en crisptechnologie, zal uw brood smaken en aanvoelen alsof het net gebakken is.

Gebruik deze functie om snel bevroren broodjes, baguettes en croissants te ontdooien. Brood ontdooien kan worden gebruikt als het netto gewicht tussen 50g- 400g ligt.

De volgende accessoires moeten worden gebruikt met deze functie:

- de crisplaat
- de crisphandgreep voor het hanteren van de warme crisplaat

## CHEFMENU

Chefmenu is een eenvoudige en gebruiksvriendelijke gids met automatische recepten die telkens opnieuw perfecte resultaten opleveren.

Gebruik dit menu voor het bereiden van de bereidingen, vermeld op de laatste pagina van deze beknopte handleiding. Druk op de toets Chefmenu  en selecteer dan een recept en volg de instructies op het display: Chefmenu past de bereidingsparameters automatisch aan voor de beste resultaten. Een complete beschrijving van alle recepten van het Chefmenu vindt u in de Gebruiksaanwijzing.

## FAVORIET

De functie Favoriet biedt u een eenvoudige manier om snel maximaal 10 aangepaste recepten op te slaan en op te roepen.

Elke favoriet kan het volgende bevatten:

- slechts één cyclus
- een reeks cycli

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing om te weten hoe u een favoriet wilt opslaan en oproepen.

## INSTELLINGEN

Hier kunt u de belangrijkste productinstellingen (geluid, taal, standaard fabrieksinstellingen, demomodus) bekijken en wijzigen. Het menu Instellingen is alleen toegankelijk wanneer het product in Stand-bymodus is.

## DRAAIPLATEAU STOPPEN

Gebruik deze functie als u zeer grote schalen moet gebruiken die niet vrij in de oven kunnen draaien.

De functie "Draaiplateau stoppen" werkt alleen met de volgende bereidingsfuncties:

- Hete lucht
- Combi grill/magnetron
- Combi hete lucht/magnetron

## TIMER
























Gebruik deze functie als u een kookwekker nodig hebt om de tijd precies bij te houden, zoals voor het laten rijzen van deeg. De kookwekker activeert GEEN enkele bereidingscyclus.

## JET START

Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

Druk op de Jet Start-toets om de magnetron-functie automatisch te starten op maximumvermogen (950W) gedurende 30 seconden. Elke extra druk op de knop zal de bereidingstijd verlengen met 30 seconden. U kunt ook de tijd verlengen of verkorten door de draaiknop te draaien nadat de functie is gestart.

## 1. GROENTEN

-  1. Aardappelen [gebakken]
-   2. Aardappelgratin [gebakken]
-  3. Aardappelen [stomer]
-  4. Aardappelpartjes [crisp]
-   5. Bevroren groenten [stomer] \*
-   6. Gratin bevroren groenten [gebakken] \*
-   7. Tomaten [gebakken]
-  8. Peper [crisp]
-  9. Aubergine [crisp]
-   10. Wortelen [stomer]
-   11. Groene bonen [stomer]
-   12. Broccoli [stomer]
-   13. Bloemkool [stomer]
-   14. Peper [stomer]
-   15. Pompoen [stomer]
-   16. Maïskolven [stomer]




## 2. KIP

-   1. Geroosterd
-  2. stuks [crisp]
-  3. poten [crisp]
-  4. Vleugels [crisp]
-  5. Filets [crisp]
-   6. Filets [stomer]
-  7. Filets met spek [crisp]
-  8. Kebab [geroosterd]







## 3. VLEES

-   1. Rundsvlees [geroosterd]
-   2. Varkensvlees [geroosterd]
-   3. Lam [geroosterd]
-  4. Lamskotelet [gegrild]
-   5. Kalfsvlees [geroosterd]
-  6. Ribben [crisp]
-   7. Traditioneel gehaktbrood [gebakken]
-   8. gehaktballen [gebakken]
-  9. Entrecôte [geroosterd]
-  10. Bevroren hamburgers [crisp] \*
-  11. Braadworst [crisp]
-   12. Hotdogs [stomer]
-  13. Spek [crisp]








## 4. VIS EN SCHAALDIEREN

-   1. Visfilets [stomer]
-    2. Hele vis [gebakken]
-  3. Hele vis [gekookt]
-   4. Koteletten [stomer]
-  5. Koteletten [crisp]
-   6. Bevroren gratin [gebakken] \*
-  7. Bevroren gepaneerde filets [crisp] \*
-   8. Mosselen [stomer]
-  9. Voorgekookte mosselen [crisp]
-   10. Garnalen [stomer]
-  11. Garnalen [crisp]

## 5. GEZONDE FRITUREN

-  1. Bevroren patat [crisp] \*
-  2. Bevroren vissticks [crisp] \*
-   3. Gesneden chorizo [geroosterd]
-  4. Bevroren kippenvleugels [crisp] \*
-  5. Bevroren nuggets [crisp] \*









## 6. PIZZA & QUICHE

-  1. Bevroren panpizza [crisp] \*
-  2. Bevroren dunne pizza [crisp] \*
-  3. Thuisgemaakte pizza [crisp]
-  4. Gekoelde pizza [crisp]
-  5. Dunne vegetarische pizza [crisp]
-  6. Quiche lorraine [crisp]
-  7. Voorgebakken bevroren quiche [crisp] \*





## 7. RIJST EN GRAAN

-   1. Rijst [stomer]
-   2. Rijstpap [stomer]
-   3. Havermoutpap














## 8. PASTA & LASAGNE

-   1. Pasta [stomer]
-   2. Vegetarische lasagne
-   3. Vleeslasagne
-   4. Bevroren lasagne \*

## 9. BROOD

-  1. Broodjes
-  2. Boterham
-  3. Voorgebakken broodjes
-  4. Bevroren broodjes \*

## 10. TAARTEN EN GEBAK

-   1. Moscovisch gebak
-  2. Chocoladetaart [crisp]
-  3. Worteltaart [crisp]
-  4. Scones [crisp]
-  5. Muffins
-  6. Koekjes
-   7. Brownies
-  8. Sponsgebak
-  9. Meringues
-  10. Eigengemaakte fruitpastei
-  11. Voorgebakken bevroren fruitpastei [crisp] \*

## 11. DESSERT & SNACKS

-   1. gebakken Appels
-   2. Fruitcompôte [stomer]
-   3. Crème brûlée
-   4. Soufflé
-   5. Warme toffeesaus
-  6. Popcorn
-  7. Geroosterde noten [crisp]
-  8. Geroosterde pompoenzaden [crisp]

## ACCESSOIRES



Testschotel  
magnetron



Magnetron- en oven-  
vaste schotel



Crisp plaat



Stoompan



Stoompan  
(Onderkant en deksel)



Laag rooster



Hoog rek



Bakplaat



Zonder deksel



Schotel met  
hoge randen



Een complete beschrijving van  
alle recepten van het CHEFMENU  
vindt u in de Gebruiksaanwijzing.