AMW 583

INSTALLATION, QUICK START

INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE

AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG

INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG

INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN

INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA

INSTALLATION, SNABBGUIDE





INSTALLATION, HURTIG START

INSTALLASJON, HURTIGSTART

ASENNUS, PIKAOPAS

ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE

INSTALACJA, SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

УСТАНОВКА, КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

Inhoudsopgave

BELANGRIJKE INFORMATIE 5

ALVORENS HET APPARAAT TE MONTEREN 5

MILIEUTIPS 5

HET APPARAAT MONTEREN 6

VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT 6

NA DE AANSLUITING 6

ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN 7

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN 7

LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR 7

RAADPLEGING IN DE TOEKOMST. 7

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN 8

ALGEMEEN 8

VOORZICHTIG 8

INDRUKKEN - DRUKKNOPPEN 8

ACCESSOIRES 9

ALGEMEEN 9

OVENSCHAAL KIEZEN 9

SPONS 9

ROOSTER 9

BAK- EN OPVANGPLAAT 9

STOOMBAK 9

WATERRESERVOIR 9

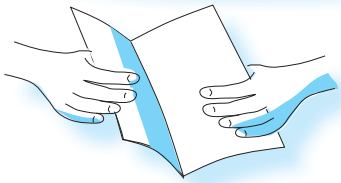
FUNCTIES VAN HET APPARAAT 10

BEDIENINGSPANEEL 10
TOETSENVERGRENDELING 11
BERICHTEN 12
SNELKOPPELINGEN 13
AAN / UIT / PAUZE 14
KOOKWEKKER 14
INSTELLINGEN WIJZIGEN 15
TAAL 15
KLOKINSTELLING 16
HELDERHEID 16
VOLUME 17
ECO 17
KALIBREREN 18
TIJDENS DE BEREIDING 19
SPECIALE FUNCTIES 20
DEEG LATEN RIJZEN 21
ONTKALKEN 22
LEEGMAKEN 23
VOLTOOIEN 24
OPWARMEN 25
STOOM ONTDOOIEN 26

HANDMATIG 28
STOMEN 29
HETELUCHT + STOOM 30
HETELUCHT 31
BEGELEIDE MODUS 32
VLEES 33
GEVOGELTE 34
VIS / SCHAALDIEREN 35
AARDAPPELEN 36
GROENTEN 37
RIJST / GRANEN 39
PASTA 40
EIEREN 41
PIZZA/PASTEI 42
DESSERTS 43
BROOD/CAKE 44
ONDERHOUD EN REINIGING 46
ALGEMEEN 46
GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE 46
DE STEUNEN VERWIJDEREN 47
NIET GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE 47
HET OVENLAMPJE VERVANGEN 47
STORINGEN OPSPOREN 48
GEGEVENS VOOR HET TESTEN VAN DE VERWARMINGSPRESTATIES 48
TECHNISCHE SPECIFICATIES 48

BELANGRIJKE INFORMATIE

ALVORENS HET APPARAAT TE MONTEREN



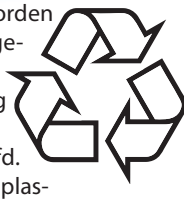
Dit apparaat voldoet aan de huidige veiligheidsnormen.

Bewaar deze instructiehandleiding en de montage-instructies op een veilige plaats voor raadpleging in de toekomst.
Geef deze instructies door aan een eventuele nieuwe eigenaar als u het apparaat verkoopt.

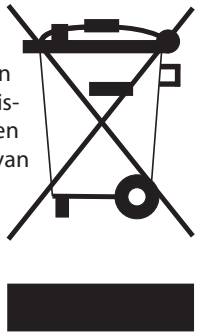
Lees deze handleiding goed door. Dit zorgt ervoor dat u volledig gebruik kunt maken van alle technische voordelen van dit apparaat en stelt u in staat het op een veilige en goede manier te gebruiken. Onjuist gebruik kan leiden tot letsel of beschadigingen.

Verwijder de verpakking van het apparaat en werp deze weg op milieuverantwoorde wijze.

MILIEUTIPS



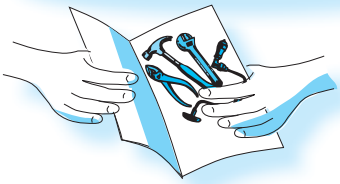
De verpakking kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recyclingsymbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd.
Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.
Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (WEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste verwerking van dit product.



Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.
Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.
Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.

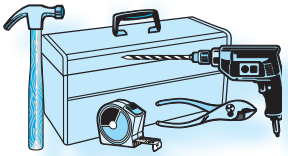
BELANGRIJKE INFORMATIE

HET APPARAAT MONTEREN



HET APPARAAT mag alleen worden gebruikt als het op de juiste wijze wordt ingebouwd (gemonteerd).
VOLG DE MEEGELEVERDE afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.

HET INSTALLEREN (MONTEREN) van dit apparaat op niet-permanente locaties zoals op schepen, caravans, bussen enzovoort mag alleen worden uitgevoerd door een professional indien is vastgesteld dat het apparaat op die locatie op een veilige manier kan worden gebruikt.



VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

CONTROLEER OF DE SPANNING op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

CONTROLEER of het ovengedeelte leeg is vóór de montage.

VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS. Controleer of de ovendeur goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

GEBRUIK HET APPARAAT NIET als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.

NA DE AANSLUITING

U KUNT DE OVEN ALLEEN INSCHAKELEN als de deur goed gesloten is.
DIT APPARAAT MOET worden geaard. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

ALS DE OVEN VOOR HET EERSTE WORDT INGESCHAKELD, wordt u verzocht de taal en de huidige tijd in te stellen. Volg de instructies onder het kopje "Instellingen wijzigen" in deze gebruiksaanwijzing. Het apparaat is gereed voor gebruik nadat deze twee stappen zijn uitgevoerd.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.

ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN

1. **Open de deur,** verwijder de accessoires en controleer of de oven leeg is.

   Spoel het waterreservoir met kraanwater (zonder schoonmaakmiddel) en vul deze tot aan de "MAX"-markering.
   Schuif het waterreservoir in de uitsparing totdat het goed is vastgeklikt.

2. **Voer de kalibratiefunctie uit** en volg de instructies op het scherm.

   Let op
   De waterpomp die verantwoordelijk is voor het vullen en legen van de stoomboiler is nu ingeschakeld. Deze klinkt in het begin harder tijdens het pompen van lucht en minder hard als de pomp weer wordt gevuld met water.
   Dit is normaal en geen reden tot ongerustheid.
   Na kalibratie moet u de oven laten afkoelen tot kamertemperatuur. Droog vervolgens eventuele vochtige gebieden af.
   Maak het waterreservoir leeg en droog het af voordat u het opnieuw gebruikt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

Verwarm of gebruik geen ontvlambare materialen in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

Als materiaal binnen of buiten de oven in brand vliegt of als er rookontwikkeling is, laat de ovendeur dan dicht en schakel de oven uit. Trek de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de zekering of stroomonderbreker.

Laat het voedsel niet overkoken. Er kan brand ontstaan.

Laat de oven niet onbewaakt achter, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt.

Gebruik geen bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.

Controleer de deurafdichtingen en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.

Laat kinderen het apparaat alleen *zonder toezicht van volwassenen gebruiken na voldoende uitleg zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.*
Dit apparaat is niet bedoeld voor *gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, tenzij er toezicht is door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.*
Voorzichtig!
Tijdens gebruik kunnen toegankelijke delen van de oven heet *worden; houd kleine kinderen uit de buurt.*

Plaats of verplaats nooit kookgerei op de onderkant van de oven daar dit krassen kan veroorzaken op het oppervlak. Plaats kookgerei altijd op het rooster of de platen.

Hang of plaats geen zware voorwerpen aan of op de deur, omdat de deur en de scharnieren hierdoor beschadigd kunnen worden. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.

Gebruik dit apparaat niet als verwarming of luchtbevochtiger.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

ALGEMEEN

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!

Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte.

Open de ovendeur voorzichtig!
Er kan snel hete stoom naar buiten komen.
Gebruik na het koken ovenhandschoenen om u niet aan de schalen, pannen of hete ovendelen te branden.

Laat de oven afkoelen voordat u deze schoonmaakt. Het water aan de onderkant is heet na een bereiding in de oven.

Houd de deurverzegelingen schoon. De ovendeur moet goed kunnen sluiten.

Veeg resterend condens af dat aanwezig kan zijn in de afgekoelde oven na een bereiding. Vergeet de bovenkant van het ovengedeelte niet; dit wordt vaak vergeten. Voor bepaald voedsel is een volledig droge oven nodig voor het beste resultaat.

VOORZICHTIG

Voedsel en alcohol. Wees extra voorzichtig bij het bereiden of opwarmen van voedsel dat alcohol bevat. Als u alcohol toevoegt (b.v. rum, cognac, wijn etc.), onthoud dan dat alcohol snel verdampt bij hoge temperaturen. U moet daarom in acht houden dat de vrijgekomen damp kan ontbranden als deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement. Indien mogelijk wordt aangeraden geen alcohol in deze oven te gebruiken.

Druppels van vruchtensappen kunnen permanente vlekken opleveren. Laat de oven afkoelen en reinig deze voor het volgende gebruik.

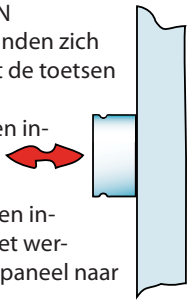
Gebruik alleen water in het waterreservoir. Er mogen geen andere vloeistoffen worden gebruikt.

Trek nooit volle platen naar buiten. Ga uiterst voorzichtig te werk.



***Wanneer u babyvoeding** in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden voorkomen.*

INDRUKKEN - DRUKKNOPPEN



De knoppen van deze oven bevinden zich bij aflevering op één lijn met de toetsen op het paneel.
Wanneer de knoppen worden ingedrukt, komen deze naar buiten, zodat de verschillende functies kunnen worden ingesteld. Zij hoeven tijdens het werken van de oven niet uit het paneel naar buiten te steken.
Wanneer u klaar bent met instellen duwt u de knop simpelweg terug in het paneel en kunt u doorgaan met het gebruik van de oven.

ACCESSOIRES

ALGEMEEN

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor bereiding met stoom.
Zorg voor een ruimte van ten minste 30 mm tussen de bovenste rand van de schaal en de bovenkant van het ovengedeelte zodat er voldoende stoom in de schaal kan komen.

OVENSCHAAL KIEZEN

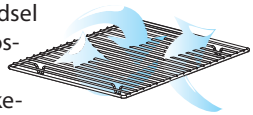
Gebruik waar mogelijk geperforeerde ovenschalen voor b.v. de bereiding van groenten. De stoom kan dan van alle kanten binnendringen zodat het voedsel gelijkmatig wordt bereid.
Stoom komt makkelijk in de ruimte tussen grote stukken voedsel zoals grote aardappelen. Dit zorgt voor een gelijkmatige en effectieve bereiding. Het zorgt ervoor dat een grote hoeveelheid voedsel even snel gaar is als een kleinere hoeveelheid. Het plaatsen van voedsel met tussenruimte zorgt ervoor dat de stoom gelijkmatig en eenvoudig bij de afzonderlijke stukken voedsel kan komen waardoor het even snel gaar is als kleinere hoeveelheden.
Compactere gerechten zoals kasserollen of bakproducten, of voedsel zoals erwten of asperges met weinig of geen tussenruimte hebben een langere bereidingstijd omdat de stoom minder ruimte heeft.

SPONS



De bijgeleverde spons kan gebruikt worden om resterend condens af te vegen dat na een bereiding aanwezig kan zijn in de afgekoelde oven.
Het is belangrijk om de oven te laten afkoelen om brandwonden te voorkomen.

ROOSTER



Op het rooster circuleert hete lucht rond het voedsel. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het als steun voor pannen, cakevormen of ander kookgerei. Als u het voedsel rechtstreeks op het rooster plaatst, plaatst u de bak- en opvangplaat eronder.

BAK- EN OPVANGPLAAT

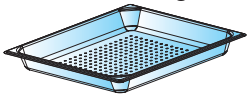
Gebruik de bak- en opvangplaat onder het rooster en de stoombak. De plaat mag ook worden gebruikt als kookgerei of bakplaat.



De bak- en opvangplaat wordt gebruikt om sap en voedseldeeltjes op te vangen die anders de binnenkant van de oven zouden bevuilen.
Plaats geen schalen direct op de bodem van de oven.

STOOMBAK

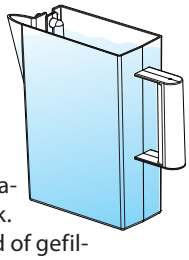
Gebruik de stoombak voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.



Gebruik de oven zonder stoombak voor voedsel als rijst en granen.

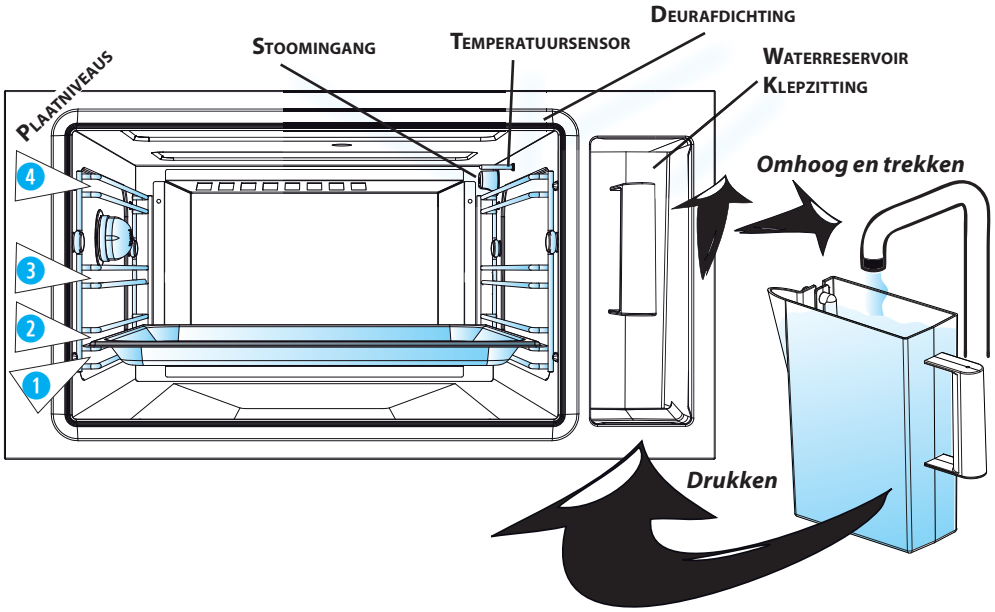
WATERRESERVOIR

Het waterreservoir bevindt zich achter de deur en is toegankelijk zodra de deur is geopend.

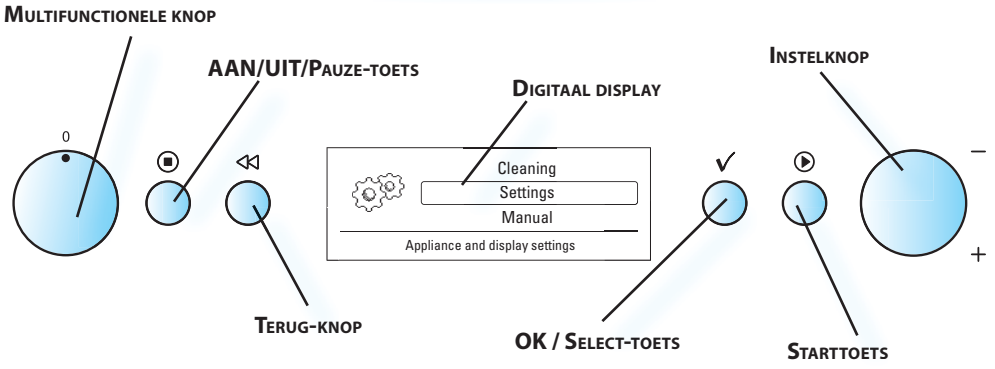


Bij alle bereidingsfuncties moet het waterreservoir vol zijn.
Vul het waterreservoir tot aan de "MAX"-markering met kraanwater.
Gebruik alleen vers kraanwater of fleswater zonder prik.
Gebruik nooit gedistilleerd of gefilterd water of enige ander vloeistof in het waterreservoir.
Het is belangrijk het waterreservoir na elk gebruik te legen. Dit is om hygiënische redenen. Tevens vermijdt dit condens aan de binnenzijde van het apparaat.
Trek het waterreservoir voorzichtig (langzaam zonder te knoeien) uit het compartiment.
Houd het reservoir horizontaal zodat resterend water uit de klepzitting kan druppelen.

FUNCTIES VAN HET APPARAAT



BEDIENINGSPANEEL



TOETSENVERGRENDELING

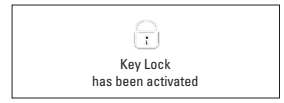


1 **HOUD TEGELIJKERTIJD DE TERUGTOETS EN OK / SELECT INGEDRUKT TOTDAT TWEE PIEPTONEN HOORBAAR ZIJN (3 SECONDEN).**

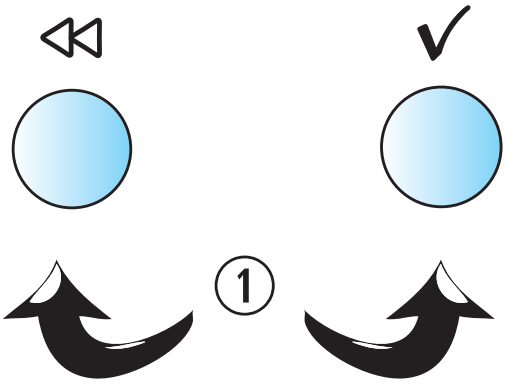
GEBRUIK DEZE FUNCTIE om te verhinderen dat kinderen de oven kunnen bedienen zonder toezicht.
ALS DE VERGRENDELING IS GEACTIVEERD, werken de toetsen niet.

LET OP: deze toetsen werken alleen samen als de oven uitgeschakeld is.

ER WORDT GEDURENDE 3 SECONDEN een bevestigingsbericht weergegeven voordat wordt teruggekeerd naar de vorige weergave.
DE TOETSENVERGRENDELING KAN OP DEZELFDE MANIER WORDEN UITGESCHAKELD als hoe deze is ingeschakeld.





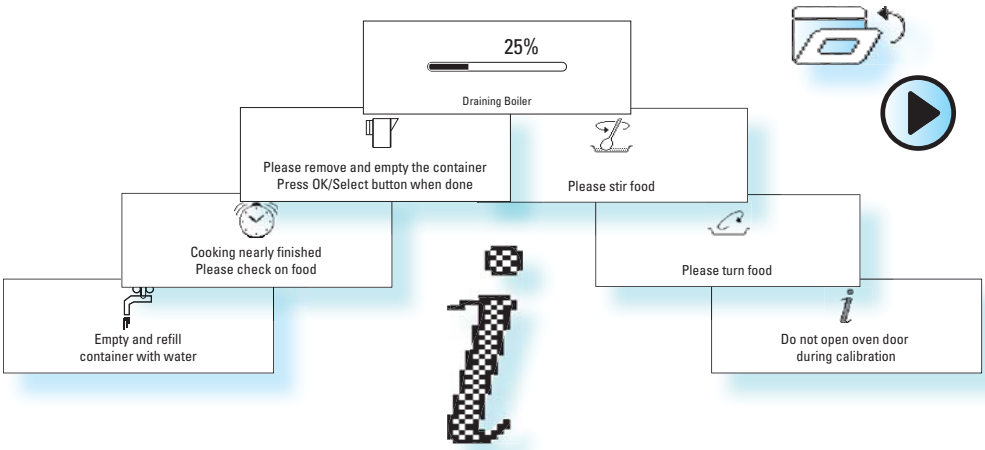


BERICHTEN

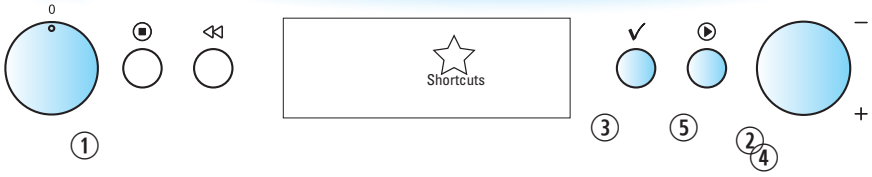
Bij gebruik van sommige functies kan de oven stoppen en u verzoeken een handeling uit te voeren of om u te adviseren over een te gebruiken accessoire.

Als een bericht verschijnt:

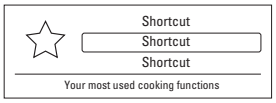
- Open de deur (indien nodig).
- Voer de handeling uit (indien nodig).
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

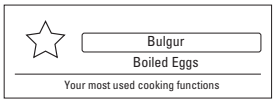


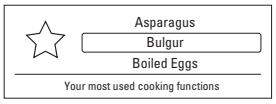
SNELKOPPELINGEN



1. **Draai de multifunctionele knop** totdat Shortcut wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** om uw favoriete snelkoppeling te kiezen. De meest gebruikte functie is voorgeselecteerd.
3. **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
4. **Draai de instelknop / OK-toets** om de benodigde aanpassingen te maken.
5. **Druk op de starttoets.**







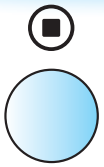
Voor het gebruiksgemak stelt de oven automatisch een lijst samen van uw favoriete snelkoppelingen.

Als u de oven begint te gebruiken bestaat deze lijst uit 10 lege ingangen met de markering "shortcut". Naarmate u de oven langer gebruikt, wordt de lijst automatisch gevuld met de snelkoppelingen naar de meest gebruikte functies.

Als u het snelkoppelingsmenu activeert, zal de functie die u het meest heeft gebruikt zijn voorgeselecteerd als snelkoppeling nr. 1.

Opmerking: de volgorde van de functies in het snelkoppelingsmenu verandert automatisch op basis van uw kookgewoonten.

AAN / UIT / PAUZE



Het apparaat wordt in-/uitgeschakeld of gepauzeerd met de AAN/UIT-knop.

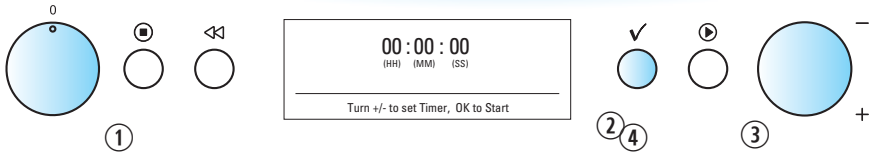
Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, functioneren alle toetsen normaal en wordt de 24-uurs klok niet weergegeven.

Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld werken de toetsen (met uitzondering van een toets) niet. Alleen de OK-toets (zie Kookwekker) blijft werken. De 24-uurs klok wordt weergegeven.

Opmerking: De oven kan anders werken dan hiervoor beschreven als de ECO-functie is in- of uitgeschakeld (zie ECO voor meer informatie).

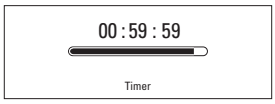
Bij de beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing wordt ervan uitgegaan dat het apparaat is ingeschakeld.

KOOKWEKKER

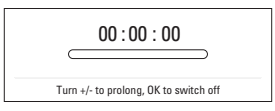


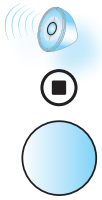
1. **Schakel de oven UIT** door de multifunctionele knop naar de nulstand te draaien of door op de AAN/UIT-knop te drukken.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om de gewenste tijd voor de kookwekker in te stellen.
4. **Druk op de OK-toets** om de kookwekker te laten aftellen.

Gebruik deze functie als u een kookwekker nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor de nagaartijd van braadstukken het bereiden van gerechten op de kookplaat.
Deze functie is alleen beschikbaar als de oven is uitgeschakeld of stand-by is.



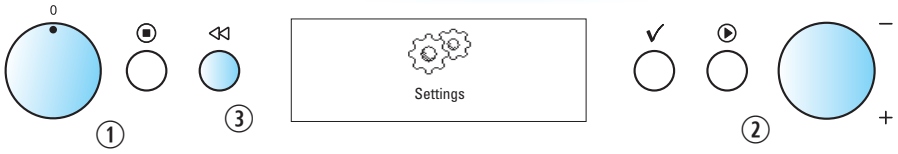
Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal.





Als u op de stoptoets drukt voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze uitgeschakeld.

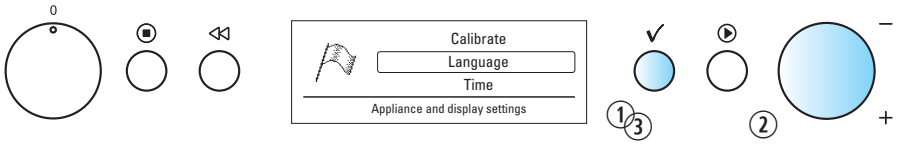
INSTELLINGEN WIJZIGEN



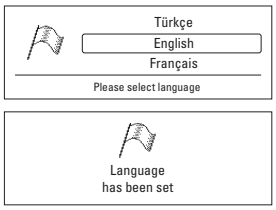
1. **Draai de multifunctionele knop** totdat Settings wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** om een van de instellingen te kiezen om aan te passen.

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, wordt u gevraagd de tijd en de 24-uurs klok in te stellen.
Na een stroomuitval gaat de klok knipperen en moet deze opnieuw ingesteld worden.
Uw oven heeft een aantal functies die kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

TAAL

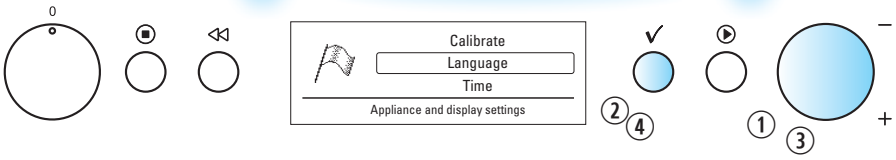


1. **Druk op de OK-toets.**
2. **Draai de instelknop** om één van de beschikbare talen te kiezen.
3. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw wijziging te bevestigen.

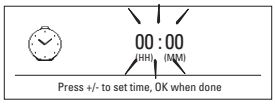


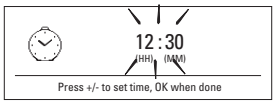
INSTELLINGEN WIJZIGEN

KLOKINSTELLING



1. **Draai de instelknop** totdat Time wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.** (De cijfers knipperen).
3. **Draai de instelknop** om de 24-uurs klok in te stellen.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.

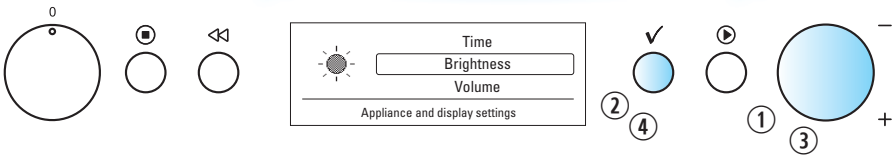




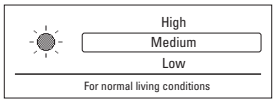
De klok is ingesteld en in werking.



HELDERHEID



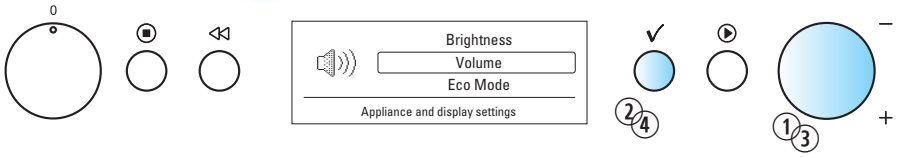
1. **Draai de instelknop** totdat Brightness wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om het door u gewenste helderheidsniveau in te stellen.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.



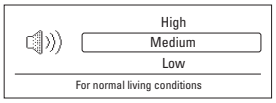


INSTELLINGEN WIJZIGEN

VOLUME

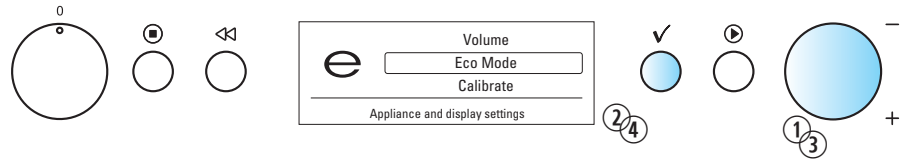


1. **Draai de instelknop** totdat Volume wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om het volume in te stellen op high, medium, low of mute.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.

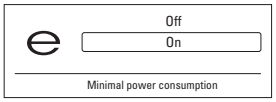




ECO



1. **Draai de instelknop** totdat Eco Mode wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om de ECO-instelling op ON of OFF te zetten.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.

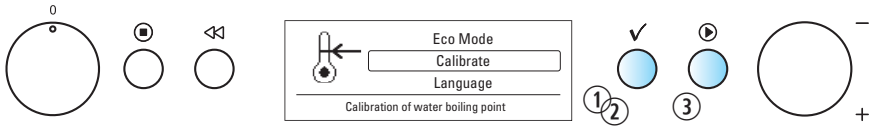


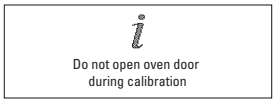


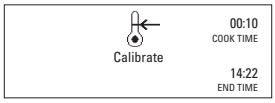
Als ECO ingeschakeld is, dan wordt het display na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld om energie te besparen. Het wordt automatisch opnieuw ingeschakeld als u op een toets drukt of de deur opendoet.
Als OFF (uit) is ingesteld, dan wordt het display niet uitgeschakeld en is de 24-uursklok altijd zichtbaar.

INSTELLINGEN WIJZIGEN

KALIBREREN







1. **Druk op de OK / Select-toets.** Het is belangrijk dat u de deur niet opent totdat het volledige proces is voltooid.
2. **Druk op de OK / Select-toets.**
3. **Druk op de starttoets.**

Alvorens deze functie te gebruiken:
zorg ervoor dat het waterreservoir is gevuld met vers kraanwater.

Kalibratie
De kooktemperatuur van water is afhankelijk van de luchtdruk. Water kookt sneller op grote hoogte dan op zeeniveau.
Tijdens de kalibratie wordt het apparaat automatisch geconfigureerd op de huidige drukverhoudingen van de locatie. Dit kan meer stoom dan gewoonlijk veroorzaken - dit is normaal.

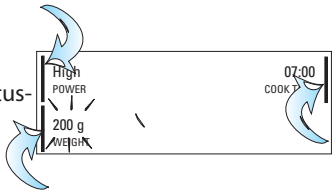
Na de kalibratie
Laat de oven afkoelen en veeg vochtige delen droog.
Opnieuw kalibreren
Gewoonlijk wordt de kalibratie eenmaal uitgevoerd. Dit zou afdoende moeten zijn als de oven permanent in een huis wordt geïnstalleerd.
Als u het apparaat echter in een caravan of iets dergelijks heeft geïnstalleerd, als u verhuisd bent naar een andere stad of anderszins de installatiehoogte heeft gewijzigd, dan moet het apparaat voor gebruik opnieuw worden gekalibreerd.

INSTELLINGEN WIJZIGEN

TIJDENS DE BEREIDING

Als het bereidingsproces eenmaal gestart is:
Kunt u de kooktijd eenvoudig met stappen van 1 minuut verlengen door op de starttoets te drukken. *Steeds wanneer u de toets indrukt,* wordt de tijd verlengd.

Door de instelknop te draaien kunt u schakelen tussen de parameters die u wilt wijzigen.



Via de OK / Select-toets selecteert u de parameter en kunt u deze wijzigen (hij knippert). Gebruik de toetsen omhoog / omlaag om uw instelling te wijzigen.
Druk nogmaals op de OK / Select-toets om uw selectie te bevestigen. De oven werkt automatisch verder met de nieuwe instelling.

Door de terugtoets in te drukken keert u rechtstreeks terug naar de laatste parameter die u heeft gewijzigd.

SPECIALE FUNCTIES

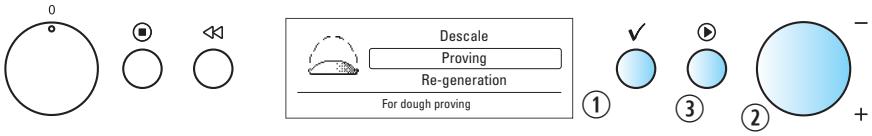


1. **Draai de multifunctionele knop** totdat Specials wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** om een van de speciale functies te kiezen. Volg de instructies in het betreffende hoofdstuk over die functie (bijvoorbeeld: Deeg laten rijzen).

SPECIALE FUNCTIES	
Functie	Aanbevolen gebruik:
DEEG LATEN RIJZEN	**Gebruiken om** het deeg in de oven te laten rijzen bij een constante temperatuur van 40°C.
ONTKALKEN	**Gebruiken om** de boiler te ontkalken.
LEEGMAKEN	**Handmatig leegmaken** van de boiler.
DESINFECTIE	**Voor het desinfecteren** van babyflessen of -potjes.
YOGHURT	**Voor het maken van yoghurt.**
CONSERVERING	**Voor het conserveren** van voedsel zoals fruit en groenten.

SPECIALE FUNCTIES

DEEG LATEN RIJZEN



1. **Druk op de OK / Select-toets.**
2. **Draai de instelknop** om de tijd in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**



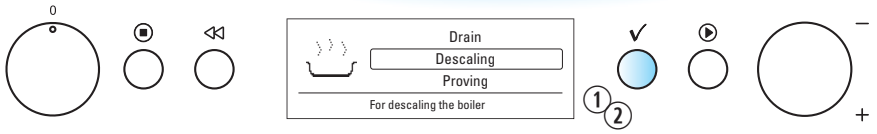
De functie Proving (rijzen) wordt gebruikt om deeg te laten rijzen. Veel sneller dan op kamertemperatuur.
Eerste maal rijzen

Zet de schaal met deeg op de opvangplaat op niveau 1 of 2. Bedek de schaal met bakpapier.
Verkort de tijd van het rijzen met $^{1}/3$ vergeleken met een traditioneel recept.

Het verkorten van de tijd wordt aanbevolen om de omgevingstemperatuur in de oven optimaler is dan buiten de oven (d.w.z. de kamertemperatuur).
Het is daarom noodzakelijk om het rijzen eerder te stoppen. Anders rijst het deeg te veel.

SPECIALE FUNCTIES

ONTKALKEN

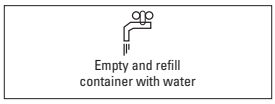




1 **Druk op de OK / Select-toets**. (De oven bereidt zich voor op het ontkalken.)

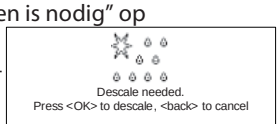


2 **Druk op de OK / Select-toets** nadat u het waterreservoir met ontkalker op zijn plaats heeft gezet. Volg de richtlijnen op het scherm. Onderbreek het proces niet totdat het voltooid is.

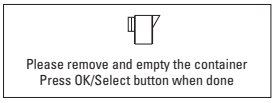




Het apparaat beschikt over een systeem dat aangeeft wanneer het ontkalken van de oven nodig is. Voer ontkalking uit als het bericht “Ontkalken is nodig” op het scherm verschijnt. Alvorens het ontkalken uit te voeren, moet u ervoor zorgen dat er voldoende ontkalkvloeistof aanwezig is. Wij raden het gebruik van “Wpro active’clean”-ontkalker aan voor koffie/espressoapparaten en ketels.



Het ontkalken duurt ongeveer een ½ uur. Er kan gedurende die tijd geen bereidingsfunctie worden ingeschakeld. Een bericht ("Verwijder tank en leeg deze") geeft het einde van de bewerking aan.



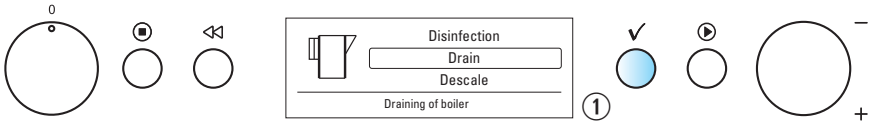
Na het legen van het waterreservoir mag er geen aanslag meer in het systeem zijn. Het apparaat is nu correct ontkalkt en weer veilig te gebruiken.

Opmerking: Als het ontkalken eenmaal is gestart, moet de procedure altijd worden voltooid.

Hoeveelheid ontkalker
Meng 1 liter water met de volledige inhoud in een fles (250 ml) "Wpro active'clean"-ontkalker. Als u geen "Wpro active'clean"-ontkalker heeft, dan kunt u witte azijn gebruiken.

SPECIALE FUNCTIES

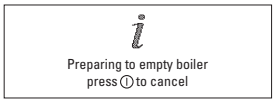
LEEGMAKEN

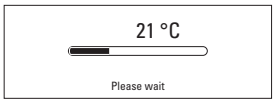


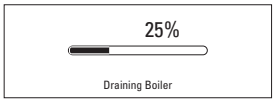
1 **DRUK OP DE OK / SELECT-TOETS.**

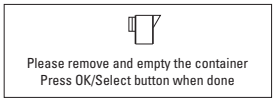
HANDMATIG LEEGMAKEN van de boiler kan worden uitgevoerd om ervoor te zorgen dat er geen restwater achterblijft gedurende een periode.

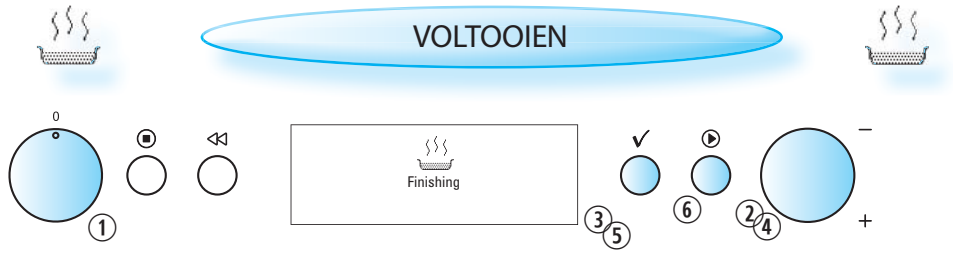
ALS DE TEMPERATUUR in de boiler te hoog is, dan start de oven niet met de leegmaakprocedure totdat de temperatuur is gedaald tot onder 60°C. Zodra de temperatuur voldoende is gedaald start het leegmaken automatisch.











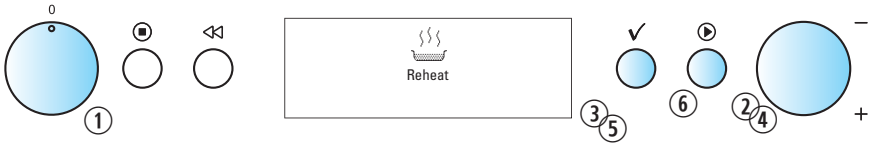
1. **Draai de multifunctionele knop** totdat Finishing wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** om de te bewerken instelling te selecteren.
3. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om de instelling te wijzigen.
5. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen. (Herhaal stap 2 en 4 indien nodig).
6. **Druk op de starttoets.**



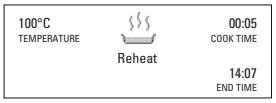
Gebruik deze functie voor het opwarmen en afmaken van reeds bereide gerechten zoals gebraden vlees, vis en gegratineerde schotels.

Plaats het voedsel dat moet worden bereid in de stoombak op niveau 3 en plaats de opvangplaat eronder. Stel de temperatuur in zodat deze overeenkomt met de gewenste eindtemperatuur van het voedsel.

OPWARMEN



1. **Draai de multifunctionele knop** totdat Reheating wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** om de te bewerken instelling te selecteren.
3. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om de instelling te wijzigen.
5. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen. (Herhaal stap 2 en 4 indien nodig).
6. **Druk op de starttoets.**



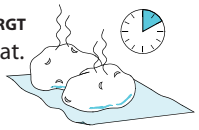
Gebruik deze functie voor het opwarmen van 1 - 2 porties voedsel dat is gekoeld of op kamertemperatuur is.

Wanneer u een maaltijd in de koelkast bewaart of op een bord om te worden verwarmd, leg dan het dikkere voedsel aan de buitenkant en het dunnere in het midden.





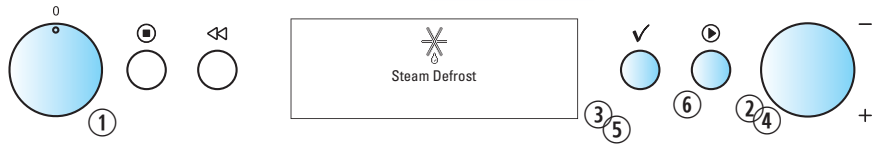
Enkele minuten nagaartijd zorgt altijd voor een beter resultaat.



Gebruik altijd het bijgeleverde deksel bij deze functie.

Gekoeld voedsel	Porties	Opwarmtijd	Temperatuur	Tips
KANT-EN-KLAAR MAALTIJD	1 - 2	**18 - 25 min.**	**100°C**	**Plaats het voedsel** met deksel of hittebestendige folie in de stoombak op niveau 3. **Plaats de opvangplaat** eronder om het water op te vangen.
SOEP		**20 - 25 min.**		
GROENTEN		**20 - 25 min.**		
RIJST EN PASTA		**15 - 20 min.**		
AARDAPPELEN IN STUKKEN		**20 - 25 min.**		
PLAKKEN VLEES		**15 - 20 min.**		
VLEES MET SAUS		**25 - 30 min.**		
VISFILETS		**10 - 15 min.**		

STOOM ONTDOOIEN



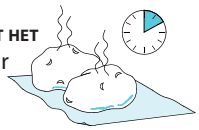
1. **Draai de multifunctionele knop** totdat Steam Defrost wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** om de te bewerken instelling te selecteren.
3. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om de instelling te wijzigen.
5. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen. (Herhaal stap 2 en 4 indien nodig).
6. **Druk op de starttoets.**



Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten, brood en fruit.



Wanneer u ontdooit is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.



Als u het voedsel na het ontdooien even laat staan wordt het resultaat altijd beter, omdat de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.

Plaats brood met de verpakking eromheen zodat het niet klef wordt.

Plaats voedsel als vlees en vis zonder verpakking/folie in de stoombak op niveau 3. Plaats de opvangplaat eronder op niveau 1 om het water op te vangen.



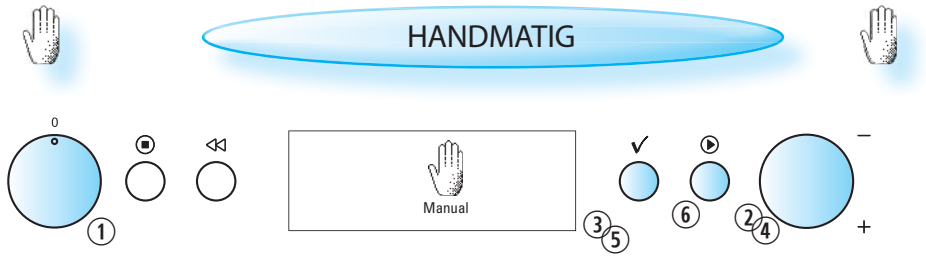
Draai het voedsel halverwege het ontdooien om en verdeel reeds ontdooide stukken opnieuw en haal ze van elkaar los.



STOOM ONTDOOIEN



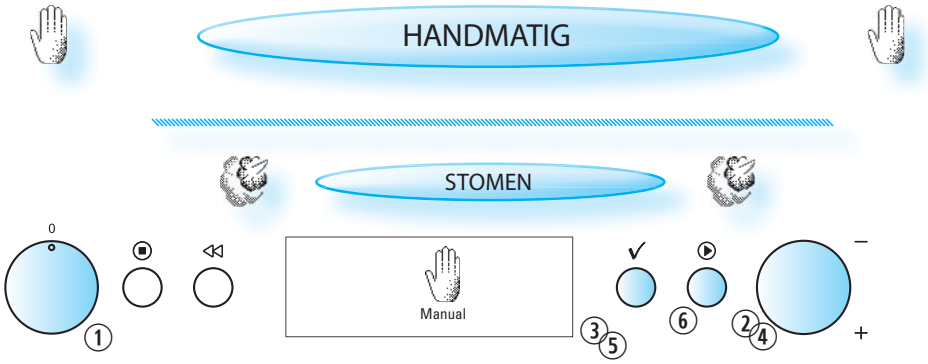
Gerecht		Gewicht	Ontdooitijd	Rusttijd	Temperatuur
VLEES	**Gehakt**	**500 g**	**25 - 30 min.**	**30 - 35 min.**	**60°C**
	Gesneden			**20 - 25 min.**	
	Braadworst	**450 g**	**10 - 15 min.**	**10 - 15 min.**	
GEVOGELTE	**Heel**	**1000 g**	**60 - 70 min.**	**40 - 50 min.**	
	Filets	**500 g**	**25 - 30 min.**	**20 - 25 min.**	
	Poten		**30 - 35 min.**	**25 - 30 min.**	
VIS	**Heel**	**600 g**	**30 - 40 min.**	**25 - 30 min.**	
	Filets	**300 g**	**10 - 15 min.**	**10 - 15 min.**	
	Blok	**400 g**	**20 - 25 min.**	**20 - 25 min.**	
GROENTEN	**Blok**	**300 g**	**25 - 30 min.**	**20 - 25 min.**	
	Stukken	**400 g**	**10 - 15 min.**	**5 - 10 min.**	
BROOD	**Heel brood**	**500 g**	**15 - 20 min.**	**25 - 30 min.**	
	Boterhammen	**250 g**	**8 - 12 min.**	**5 - 10 min.**	
	Broodjes en kadetjes		**10 - 12 min.**	**5 - 10 min.**	
	Cake	**400 g**	**8 - 10 min.**	**15 - 20 min.**	
FRUIT	**Gemengd**	**400 g**	**10 - 15 min.**	**5 - 10 min.**	
	Bessen	**250 g**	**5 - 8 min.**	**3 - 5 min.**	



VOLG ONDERSTAANDE INSTRUCTIES om een handmatige functie te gebruiken.

1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat Manual wordt weergegeven.
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de te bewerken instelling te selecteren.
3. **DRUK OP DE OK / SELECT-TOETS** om te bevestigen.
4. **GEBRUIK DE TOETSEN OMHOOG / OMLAAG** om een van de handmatige functies te kiezen. Volg de instructies in het betreffende hoofdstuk over die functie.

HANDMATIGE FUNCTIES	
FUNCTIE	AANBEVOLEN GEBRUIK:
STOMEN	**VOOR BEREIDEN** met stoom.
HETELUCHT + STOOM	**VOOR HET BEREIDEN VAN** gevogelte, gebraden vlees en gebakken vis.
HETELUCHT	**VOOR HET BAKKEN VAN** koekjes, taarten en pasteien.



1. **Draai de multifunctionele knop** totdat Steam wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** om de te bewerken instelling te selecteren.
3. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om de instelling te wijzigen.
5. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen. (Herhaal stap 2 en 4 indien nodig).
6. **Druk op de starttoets.**



Gebruik deze functie voor voedsel zoals groenten, vis, geperst fruit en blancheren.

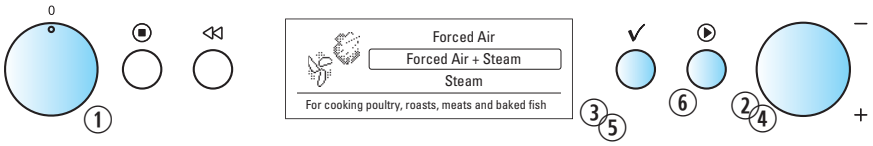
Zorg ervoor dat de oven tot onder 100°C is afgekoeld alvorens deze functie te gebruiken. Open de deur en laat de oven afkoelen.



Gerecht		Temp °C	Tijd	Accessoires	Tips
RODE BIETEN	**Klein**	**100°C**	**50 - 60 min.**	**Stoombak** op niveau 3 Opvangplaat op niveau 1	
RODE KOOL	**Gesneden**		**30 - 35 min.**		
WITTE KOOL			**25 - 30 min.**		
WITTE BONEN	**Geweekt**		**75 - 90 min.**	**Opvangplaat** op niveau 3	**Voeg tweemaal** zoveel water toe.
VISTERRINE		**75 - 80°C**	**60 - 90 min.**	**Stoombak** op niveau 3	**Bedek het voedsel met een deksel** of met hittebestendige plastic folie.
GEBAKKEN EIEREN		**90°C**	**20 - 25 min.**	**Opvangplaat** op niveau 3	
GNOCCHI		**90 - 100°C**	**10 - 15 min.**	**Stoombak** op niveau 3 Opvangplaat op niveau 1	
Plaats het voedsel altijd zonder verpakking in de oven tenzij anderszins staat vermeld.			**De bereidingstijden** zijn gebaseerd op een oven op kamertemperatuur.		

HANDMATIG

HETELUCHT + STOOM



1. **Draai de multifunctionele knop** totdat Forced Air + Steam wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** om de te bewerken instelling te selecteren.
3. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om de instelling te wijzigen.
5. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen.
   (Herhaal stap 2 en 4 indien nodig).
6. **Druk op de starttoets.**

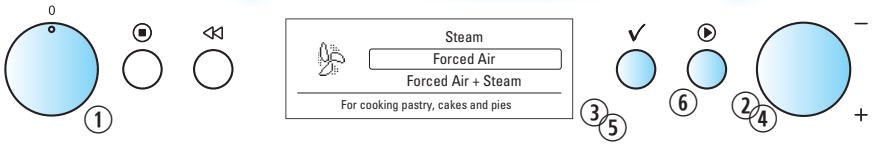


Gebruik deze functie voor het bereiden van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, biscuitgebak, gebak, vis en pudding.

Gerecht	Stoom niveau	Temp °C	Tijd	Accessoires	Tips
SPARERIBS	**Laag**	**160 - 170°C**	**80 - 90 min.**	**Rooster** op niveau 2 **Opvangplaat op niveau 1**	**Start** met de botzijde omhoog en draai ze na 30 minuten om.
KALKOENBORST, ZONDER BOTJES 1-1½ KG	**Medium**	**200 - 210°C**	**50 - 60 min.**		**De temperatuur aan de binnenzijde** moet oplopen tot 72°C.
GEGRATINEERDE VIS	**Laag**	**190 - 200°C**	**15 - 25 min.**	**Rooster** op niveau 2	
GEGRATINEERDE GROENTEN	**Medium - hoog**	**200 - 210°C**	**20 - 30 min.**		
BROOD	**Laag - medium**	**180 - 190°C**	**35 - 40 min.**	**Bakplaat** op niveau 2	
			De bereidingstijden zijn gebaseerd op een voorgewarmde oven.		

HANDMATIG

HETELUCHT



1. **Draai de multifunctionele knop** totdat Forced Air wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** om de te bewerken instelling te selecteren.
3. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om de instelling te wijzigen.
5. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen. (Herhaal stap 2 en 4 indien nodig).

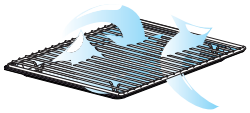


6. **Druk op de starttoets.**

Gebruik deze functie voor het bereiden van meringues, koekjes, biscuitgebak, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

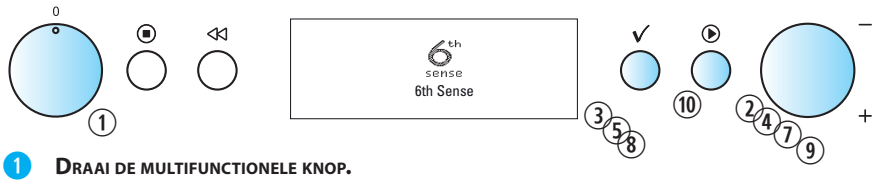
Gebruik altijd het rooster om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

Gebruik de opvangplaat voor het bakken van kleine producten, zoals koekjes en broodjes.

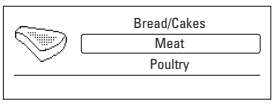


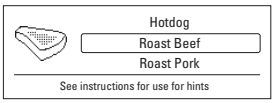
Gerecht	Temp °C	Tijd	Accessoires	Tips
KONINGINNENBROOD	**230°C**	**7 - 8 min.**	**Bakplaat** op niveau 2	
KOEKJES	**165 - 175°C**	**12 - 15 min.**		
MINISOESJES	**190 - 200°C**	**25 - 30 min.**		**Controleer** of de oven droog is.
BISCUITGEBAK	**160°C**	**35 - 40 min.**	**Rooster** op niveau 2	
QUICHE	**180 - 190°C**			
BLADERDEEG		**15 - 20 min.**	**Bakplaat** op niveau 2	
BEVROREN KIPPENVLEUGELS (OPWARMEN)	**190 - 200°C**	**15 - 18 min.**		**Dek** de plaat af met bakpapier.
		De bereidingstijden zijn gebaseerd op een voorgewarmde oven.		

AUTO BEGELEIDE MODUS AUTO

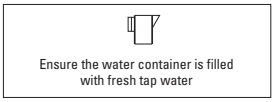


1. **Draai de multifunctionele knop.**
2. **Draai de instelknop** totdat "Assisted Mode" wordt weergegeven.
3. **Druk op de OK / Select-toets**
4. **Draai de instelknop** om het voedsel te selecteren.
5. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen.





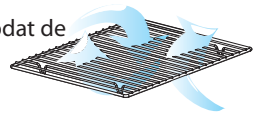
6. **Volg** de instructies op het scherm over het waterreservoir en andere accessoires.

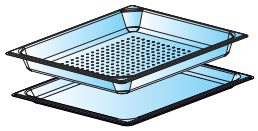


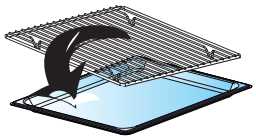


7. **Draai de instelknop** om de te bewerken instelling te selecteren.
8. **Druk op de OK / Select-toets** om uw selectie te bevestigen.
9. **Draai de instelknop** om de instelling te wijzigen.
10. **Druk op de OK / Select-toets** om te bevestigen. (Herhaal stap 9 en 12 indien nodig).
11. **Druk op de starttoets.**

Gebruik altijd het rooster om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.
Plaats de opvangplaat onder het rooster of de stoombak om water, vet en sap op te vangen.







AUTO BEGELEIDE MODUS AUTO

VLEES

Gebruik deze functie om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

Gerecht			Bereidingstijd	Accessoires	Tips
 VLEES	**Braadvlees**	**Rundvlees**	**40 - 60 min.**	**Rooster** op niveau 2 Bak- en opvangplaat op niveau 1	**Kruid** het braadvlees en plaats indien gewenst een vleesthermometer. Plaats het braadvlees op het rooster.
		Varkensvlees	**60 - 80 min.**		
		Lamsvlees	**1 - 1½ uur**		
		Kalfsvlees	**50 - 70 min.**		
	(Gestoomd)	**Hotdogs**	**10 - 15 min.**	**Stoombak** op niveau 3 Bak- en opvangplaat op niveau 1	**Verdeel** de hotdogs gelijkmatig in de stoombak.
	Gehaktbrood		**35 - 45 min.**	**Rooster** op niveau 2	**Maak** uw favoriete gehaktrecept klaar in de vorm van een brood. Plaats de lasagne in een ovenvaste schaal op het rooster.

AUTO BEGELEIDE MODUS AUTO

GEVOGELTE

GEBRUIK DEZE FUNCTIE om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

GERECHT			BEREIDINGSTIJD	ACCESSOIRES	TIPS
 GEVOGELTE	**KIP**	**FILETS (GESTOOMD)**	**25 - 30 MIN.**	**STOOMBAK** op niveau 3 Bak- en opvangplaat op niveau 1	**KRUID** de filets.
		STUKKEN (GEROOSTERD)	**25 - 30 MIN.**	**ROOSTER** op niveau 3 Bak- en opvangplaat op niveau 1	**KRUID** de stukken en plaats ze met de velzijde omhoog.
		HEEL (GEROOSTERD)	**50 - 60 MIN.**	**ROOSTER** op niveau 2 Bak- en opvangplaat op niveau 1	**KRUID DE KIP** en plaats deze met de borst omhoog. Controleer of de kip gaar is door met een tandenstoker in het dikste deel te prikken. Het sap met kleurloos zijn.
		EEND	**1 - 1½ UUR**		**KRUID DE EEND** en plaats deze met de borst omhoog.

AUTO BEGELEIDE MODUS AUTO

 VIS / SCHAALDIEREN 

Gebruik deze functie om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

Gerecht			Bereidingstijd	Accessoires	Tips
 VIS	**Hele vis**	**Gebakken**	**25 - 40 min.**	**Rooster** op niveau 2	**Snijd enkele groeven** in de huid en plaats de vis in een ovenvaste schaal. Kruid de vis en borstel er wat boter en ei op. Besprenkel de vis met broodkruimels.
		Gestoomd	**35 - 55 min.**	**Stoombak** op niveau 3 Bak- en opvangplaat op niveau 1	**Kruid** de vis en vul de holte indien gewenst met kruiden.
	Filets (stoom)		**12 - 18 min.**		**Kruid** de filets.
	Moten	**Stomen**	**15 - 20 min.**		**Kruid** de moten.
	Gegratineerd	**(Bevroren)**	**35 - 45 min.**	**Rooster** op niveau 2	**Zorg ervoor** dat het voedsel in een ovenvaste schaal bovenop het rooster is geplaatst.
SCHELPDIEREN	**Mosselen**	**Gestoomd**	**8 - 12 min.**	**Stoombak** op niveau 3 Bak- en opvangplaat op niveau 1	**Verdeel** de mosselen gelijkmatig in de stoombak.
	Garnalen				

AUTO BEGELEIDE MODUS AUTO

AARDAPPELEN

Gebruik deze functie om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

Gerecht			Bereidingstijd	Accessoires	Tips
 AARDAPPELEN	**Gekookt**	**Heel**	**30 - 40 min.**	**Stoombak** op niveau 3 Bak- en opvangplaat op niveau 1	**Gebruik** aardappelen van gelijke grootte.
		Stukken	**20 - 30 min.**		**Snijd** de aardappelen in stukken van gelijke grootte.
	Gebakken	**Stukken**	**45 - 55 min.**	**Rooster** op niveau 2	**Plaats** de aardappelen in een ovenvaste schaal op het rooster.
	Gegratineerd		**40 - 50 min.**		**Snijd** de rauwe aardappelen in schijven en vermeng ze met uien. Voeg zout, peper en knoflook toe en giet er room en melk overheen. Besprenkel het geheel met kaas.
	(Bevroren)	**Franse frites**	**15 - 25 min.**	**Bak- en opvangplaat** op niveau 2	**Plaats het voedsel** als de oven is voorverwarmd. Roer de frites om als dit wordt aangegeven. Bestrooi de frites met zout na de bereiding.
	Schijfjes		**30 - 40 min.**		**Schil de aardappelen** en snijd ze in schijfjes. Kruid de schijfjes en besprenkel ze met olie. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd. Roer ze om als dit wordt aangegeven.

AUTO BEGELEIDE MODUS AUTO



GROENTEN

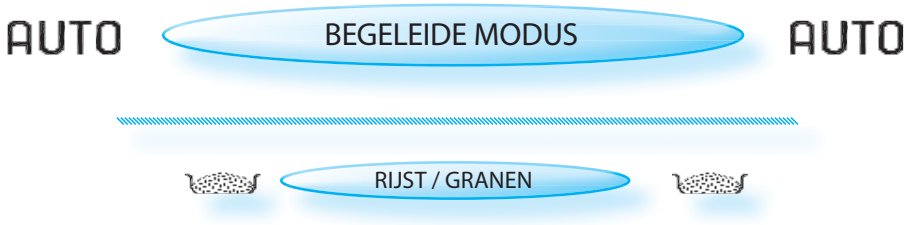


GEBRUIK DEZE FUNCTIE om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

GERECHT			BEREIDINGSTIJD	ACCESSOIRES	TIPS
 GROENTEN	**INGEVROREN**	**GROENTEN**	**12 - 20 MIN.**	**STOOMBAK** op niveau 3 Bak- en opvangplaat op niveau 1	**PLAATS DE GROENTEN IN DE STOOMBAK.** Verdeel de groenten gelijkmatig.
	WORTELEN		**20 - 30 MIN.**		**SNIJD DE WORTELEN IN STUKKEN VAN GELIJKE GROOTTE.**
	ASPERGES		**20 - 30 MIN.**		
	ARTISJOKKEN		**40 - 55 MIN.**		
	GESTOOMD	**SPERZIEBONEN**	**20 - 30 MIN.**		
		BROCCOLI	**15 - 25 MIN.**		**IN STUKKEN** snijden.
		BLOEMKOOL	**20 - 30 MIN.**		
		SPRUITJES	**20 - 35 MIN.**		
	INGEVROREN	**GEGRATINEERD**	**20 - 30 MIN.**	**ROOSTER** op niveau 2	**ZORG ERVOOR** dat het voedsel in een ovenvaste schaal is geplaatst.

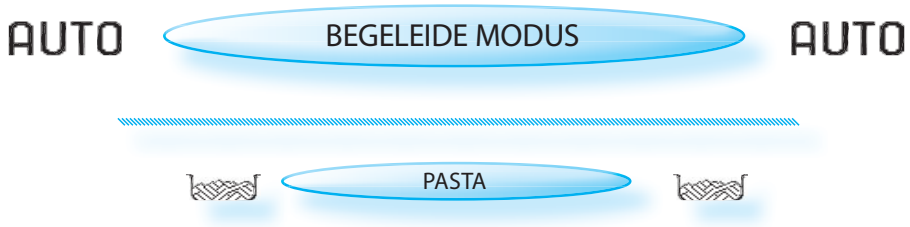
GROENTEN

GERECHT			BEREIDINGSTIJD	ACCESSOIRES	TIPS
 GROENTEN	**GESTOOMD**	**PAPRIKA**	**8 - 12 MIN.**	**STOOMBAK** op niveau 3 Opvangplaat op niveau 1	**IN STUKKEN** snijden.
		POMPOEN	**5 - 10 MIN.**		**IN** plakken snijden.
		MAÏS KOLVEN	**20 - 30 MIN.**		
	GEVULDE	**TOMATEN**	**30 - 35 MIN.**	**ROOSTER** op niveau 2	**MAAK EEN VULLING** van gekookte ham en rundergehakt, sint-jakobsschelpen, knoflook en kruiden. Snijd de bovenkant van de tomaten en verwijder zaadjes en pulp. Bestrooi de binnenkant met zout en plaats ze ondersteboven om uit te lekken. Snijd de pulp in kleine stukken en voeg dit toe aan de vulling. Vul de tomaten en plaats de bovenkant erop. Plaats de tomaten in een ovenvaste schaal en besprenkel ze licht met olie.
		PAPRIKA'S	**35 - 40 MIN.**		**SNIJD DE PAPRIKA'S** horizontaal doormidden en verwijder de kernen en zaadjes. Meng rundergehakt, ui, ei, broodkruimels, water of melk en kruiden. Vul de paprika's en plaats ze in een ovenvaste schaal. Besprenkel de paprika's met broodkruimels en plaats er een klontje boter op.
		POMPOEN	**20 - 30 MIN.**		**SNIJD DE POMPOEN** over de lengte in twee helften en verwijder de zaadjes. Bak champignons en prei en meng dit met gesneden tomaat en wat crème fraiche (of vermeng het met ajvar-smaakmaker). Voeg kruiden toe. Vul de pompoen en besprenkel met kaas.
		AUBERGINE	**35 - 40 MIN.**		**SNIJD DE POMPOEN** over de lengte in twee helften en verwijder de meeste pulp. Snijd wat pulp in kleine stukken en bak dit samen met ui en champignons. Voeg rundergehakt, samengeperste tomaten, specerijen en kruiden toe en laat het sudderen. Plaats de aubergines in een ovenvaste schaal en vul ze met het mengsel. Besprenkel het geheel met kaas.



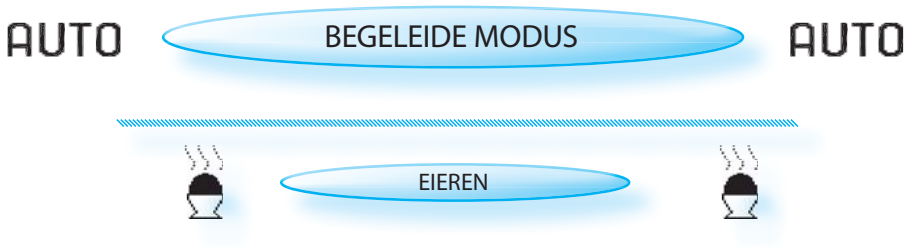
Gebruik deze functie om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

Gerecht		Bereidingstijd	Accessoires	Tips
RIJST	**Bruin**	**20 - 60 min.**	**Bak- en opvangplaat** op niveau 3	**Meng 300 ml rijst** met 500 ml water.
	Basmati	**25 - 30 min.**		**Meng** 300 ml rijst met 450 ml water.
	Wit - lange korrel	**35 - 40 min.**		**Meng** 300 ml rijst met 450 ml water.
KORREL	**Bulgur**	**10 - 40 min.**		**Meng** 300 ml bulgur met 600 ml water.
	Couscous	**10 - 15 min.**		**Meng** 300 ml couscous met 300 ml water.



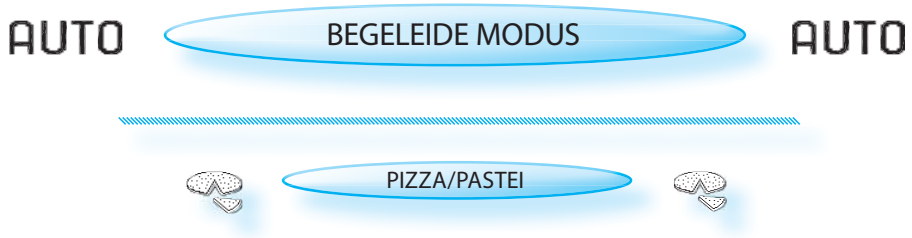
Gebruik deze functie om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

Gerecht			Bereidingstijd	Accessoires	Tips
PASTA	**Lasagne**	**Zelf gemaakt**	**25 - 35 min.**	**Rooster** op niveau 2	**Bereid** uw favoriete recept of volg het recept op de verpakking van de lasagne. Plaats de lasagne in een ovenvaste schaal op het rooster.
		Ingevroren	**40 - 50 min.**		**Zorg ervoor** dat het voedsel in een ovenvaste schaal is geplaatst.



Gebruik deze functie alleen om eieren te bereiden.

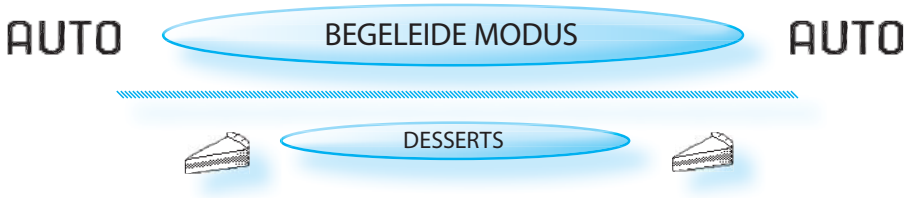
Gerecht		Bereidingstijd	Accessoires	Tips
 EIEREN	**Hard**	**15 - 18 min.**	**Stoombak** op niveau 3 **Bak- en opvangplaat** op niveau 1	**Als de eieren** koud gegeten worden, spoelt u ze onmiddellijk af met koud water.
	Medium	**12 - 15 min.**		
	Zacht	**9 - 12 min.**		



Gebruik deze functie om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

Gerecht			Bereidingstijd	Accessoires	Tips
 PIZZA/ PASTEI	**Pizza**	**Zelf gemaakt**	**12 - 18 min.**	**Bakplaat** op niveau 2	**Maak** deeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 - 225 g bloem, zout en olie. Laat het rijzen. Rol het deeg uit op een ingevette plaat. Voeg toppings als tomaten, mozzarella, kaas en ham toe. Plaats het voedsel wanneer dit door de oven wordt aangegeven.
		Dun (bevroren)	**8 - 12 min.**		**Plaats het voedsel** wanneer dit door de oven wordt aangegeven.
		Pan (bevroren)	**12 - 20 min.**		
		Gekoeld	**7 - 12 min.**		
	Quiche	**lorraine**	**30 - 45 min.**	**Rooster** op niveau 2	**Bereid het deeg** (250 g bloem, 150 g boter + 2½ el water) of gebruik kant-en-klaar deeg (400 - 450 g). Plaats het deeg op een schaal. Voeg een vulling toe van 200 g ham en 175 g kaas en giet hier een mengsel van 3 eieren en 300 ml room over. Plaats het voedsel wanneer dit door de oven wordt aangegeven.
		(Bevroren)	**20 - 30 min.**		**Plaats het voedsel** wanneer dit door de oven wordt aangegeven. Zorg ervoor dat u een ovenvaste schaal gebruikt.

Opmerking:
Pizzadeeg is uitermate geschikt om te laten rijzen m.b.v. de functie Rijzen.



Gebruik deze functie om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

Gerecht			Bereidingstijd	Accessoires	Tips
 DESSERTS	**Vruchtentaart**	**Zelf gemaakt**	**20 - 30 min.**	**Rooster** op niveau 2	**Maak deeg** van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei (of gebruik 300 - 350 g kant-en-klaar deeg). Plaats het deeg op een taartplaat en besprenkel de onderkant met broodkruimels om het sap van de appels te absorberen. Vul het met 3 - 4 gesneden appels vermengd met suiker en kaneel.
		Ingevroren	**15 - 20 min.**		**Zorg ervoor** dat het voedsel in een ovenvaste schaal is geplaatst.
	Gebakken appels		**20 - 30 min.**		**Verwijder de klokhuizen** en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter. Plaats ze in een ovenvaste schaal.
	Fruitcompôte		**10 - 20 min.**	**Stoombak** op niveau 3 **Bak- en opvangplaat** op niveau 1	**Snijd het fruit** in stukken.
	Crème brûlée		**20 - 30 min.**		**Mix voor 4 porties** 2 eidooiers en 2 hele eieren met 3 eetlepels suiker en vanille. Verwarm 100 ml room + 200 ml melk en vermeng dit met de eieren (of gebruik uw eigen recept). Giet het mengsel per portie in schaaltjes en bedek deze met plastic folie.
	Soufflé		**35 - 50 min.**	**Rooster** op niveau 2	**Maak een soufflé** met citroen, chocolade of fruit en giet het mengsel in een ovenvaste schaal met een hoge rand. Plaats het voedsel wanneer dit door de oven wordt aangegeven.

AUTO BEGELEIDE MODUS AUTO

 BROOD/CAKE 

Gebruik deze functie om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

Gerecht			Bereidingstijd	Accessoires	Tips
 BROOD/CAKE	**Brood**		**30 - 40 min.**	**Bak- en opvangplaat** op niveau 2	**Bereid** het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Plaats het op de bak- en opvangplaat om het te laten rijzen. Plaats het voedsel wanneer dit door de oven wordt aangegeven.
	Broodjes	**Broodjes**	**10 - 15 min.**		**Bereid** het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Maak rolletjes en plaats ze op de bakplaat om ze te laten rijzen. Plaats het voedsel wanneer dit door de oven wordt aangegeven. **Opmerking:** Deeg bestaande uit 150 ml vocht en 200 - 225 g bloem is optimaal voor één plaat.
		Ingevroren	**10 - 13 min.**		**Kant-en-klare broodjes** **Plaats het voedsel** wanneer dit door de oven wordt aangegeven.
		Voorge-bakken	**8 - 10 min.**		**Vacuümverpakte broodjes.** Plaats het voedsel wanneer dit door de oven wordt aangegeven.
		In blik	**10 - 14 min.**		**4 - 6 stuks** **Verwijder ze** uit de verpakking. Plaats het voedsel wanneer dit door de oven wordt aangegeven.
	Scones		**9 - 13 min.**		**Vorm** een grote scone of maak kleine scones op de ingevette plaat. Plaats het voedsel wanneer dit door de oven wordt aangegeven.
	Moskovisch gebak		**35 - 50 min.**	**Rooster** op niveau 2	**Maak een recept** met een totaalgewicht van 700 - 800 g. Plaats het voedsel wanneer dit door de oven wordt aangegeven.

AUTO BEGELEIDE MODUS AUTO



BROOD/CAKE



Gerecht		Bereidingstijd	Accessoires	Tips
 BROOD/CAKE	**Muffins**	**15 - 20 min.**	**Bak- en opvangplaat** op niveau 2	**Maak beslag** voor 10 - 12 stuks en vul papieren vormpjes. Plaats het voedsel wanneer dit door de oven wordt aangegeven.
	Koekjes	**10 - 15 min.**		**Plaats de koekjes op bakpapier** (12 - 16 stuks). Plaats het voedsel wanneer dit door de oven wordt aangegeven.
	Meringues	**50 - 60 min.**		**Maak een baksel** van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100g gedroogde kokos. Bestrooi dit met vanille en amandelolie. Vorm 20-24 stuks op een ingevette bakplaat of bakpapier. Plaats het voedsel wanneer dit door de oven wordt aangegeven. **Opmerking:** Zorg ervoor dat het ovengedeelte is afgeveegd en droog is. Zorg ervoor dat de boiler leeg is (voer de functie Leegmaken uit als u niet zeker bent).

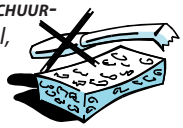
ONDERHOUD EN REINIGING

ALGEMEEN

Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is.

Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Gebruik geen schuursponsjes, ***schuurmiddelen,*** *sponsjes van staalwol, ruwe doeken e.d.; deze kunnen het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.*



Spray niet *direct op de oven.*

Verwijder regelmatig, vooral als u gemorst heeft, de platen, de steunen en reinig de binnenkant van de oven grondig. Vergeet de bovenkant van het ovengedeelte niet (dit wordt vaak vergeten).



Verwijder, leeg en droog het waterreservoir na elk gebruik.

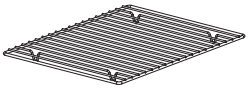
Zout schuurt en als dit wordt afgezet in het gedeelte waarin voedsel wordt bereid, kan roest optreden. Zure sauzen zoals ketchup, mosterd of gezouten voedsel b.v. gerookte braadstukken bevatten chloride en zuren. Deze hebben een negatief effect op stalen oppervlakken. Het wordt aanbevolen het afgekoelde ovengedeelte na elk gebruik te reinigen.

Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen vet- of voedselresten in de deursponning en op de deurverzegeling achterblijven. Als de deurverzegeling niet schoon wordt gehouden kan dit leiden tot schade aan de voorzijde of aan de zijkant daar de deur niet goed sluit tijdens de werking van de oven.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE

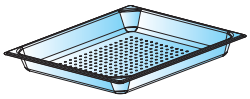
Rooster



Opvangplaat



Stoombak

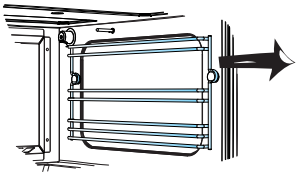


Plaatsteunen

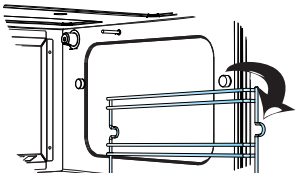


ONDERHOUD EN REINIGING

DE STEUNEN VERWIJDEREN



Trek/schuif de steunen naar voren om ze los te koppelen. Reinig de steunen en de ovenwanden.

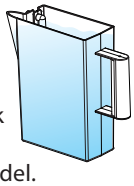


Plaats ze weer door ze terug te schuiven op de haken in het ovengedeelte.

NIET GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE



Waterpijp
Verwijder de waterpijp van het waterreservoir zodat dit eenvoudig kan worden gereinigd. Onthoud dat de pijp niet mag worden gewassen in de afwasmachine.



Waterreservoir
Het waterreservoir mag niet worden gewassen in de afwasmachine. Gebruik hiervoor een spons met een mild schoonmaakmiddel.

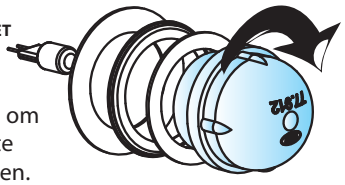
Verzegelingen en ringen
Deze items behoren bij het ovenlampje en kunnen niet worden gereinigd in een vaatwasmachine.

HET OVENLAMPJE VERVANGEN

Gevaar voor elektrische schok!!
Zorg voor het volgende alvorens het lampje te vervangen:

- Het apparaat is uitgeschakeld.
- Het netsnoer van het apparaat is losgekoppeld.
- De zekeringen zijn uit het kastje verwijderd of zijn uitgeschakeld.
- Plaats een doek op de boden van het ovengedeelte ter bescherming van het lampje en de glazen afdekking.

1. **Draai het glazen gedeelte** linksom om het los te schroeven.





2. **Verwijder** de verzegelingen en de metalen ring en reinig het glazen gedeelte.



3. **Vervang** het oude lampje met een hittebestendige halogeen (oven)lampje van 10 W, 12 V, G4.
4. **Plaats de ring** en verzegelingen terug op het glazen gedeelte.
5. **Draai het geheel** naar rechts terug.

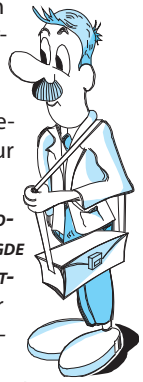
STORINGEN OPSPOREN

Als de oven niet werkt, bel dan pas de klantenservice als u gecontroleerd heeft of:

- De stekker goed in het stopcontact zit.
- De deur goed gesloten is.
- De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- De oven voldoende ventilatie heeft.
- Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Zo kunt u onnodige kosten besparen.
Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.

Als het netsnoer moet worden vervangen, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.



Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden uitgevoerd. *Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd.* ***Verwijder geen beschermkappen.***

GEGEVENS VOOR HET TESTEN VAN DE VERWARMINGSPRESTATIES

In overeenstemming met IEC 60350.

De Internationale Elektrotechnische Commissie heeft een standaard ontworpen voor het vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende ovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Geschatte tijdsduur	Temperatuur	Voorverwarmde oven	Accessoires
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	Nee	Bak- en opvangplaat
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Ja	Bak- en opvangplaat
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	Nee	Rooster
8.5.2	65 - 70 min	160 - 170 °C	Ja	Rooster

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Voedingsspanning	230 V/50 HZ
Nominaal ingangsvermogen	1450 W
Zekering	10 A
Hetelucht	1400 W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	455 x 595 x 565
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	236 x 372 x 390

4619 694 74751

NL

© Whirlpool Sweden AB 2009. All rights reserved

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.