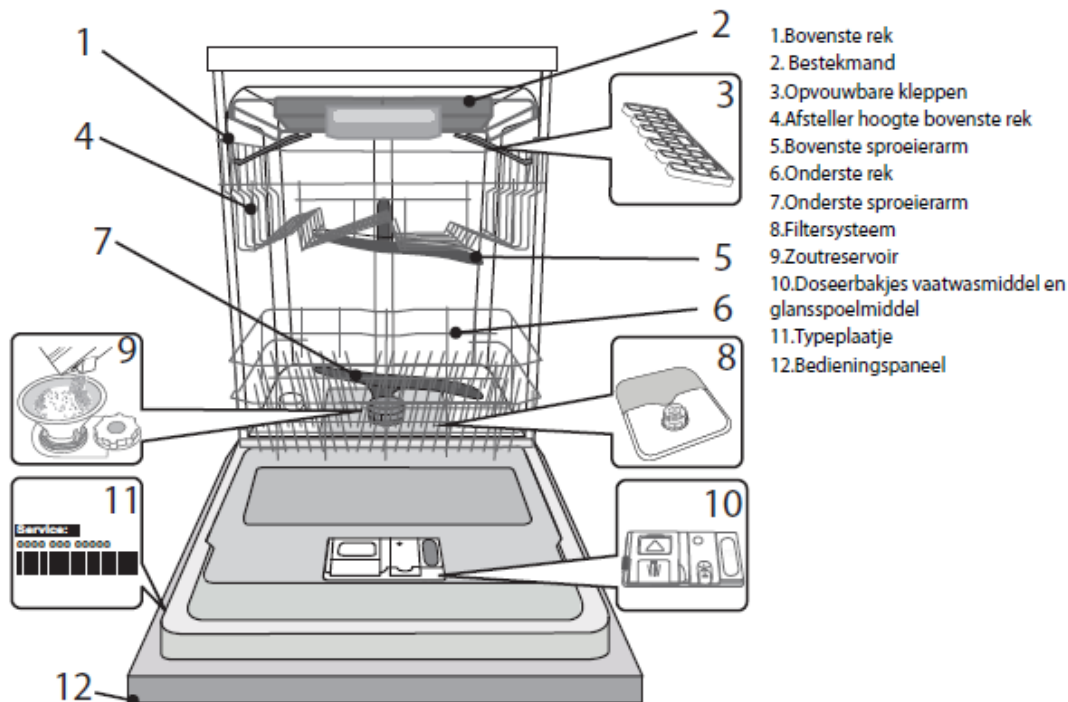


UITLEG VAATWASSER

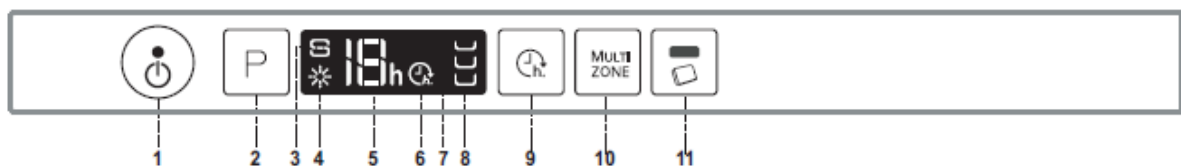
Bij deze vindt u de uitleg over de vaatwasser die in uw chalet zit. Mocht u er niet uitkomen, dan kunt u altijd contact opnemen met de receptie (0523-251417).

Let op, er zit geen bestekmandje in, maar een bestekrek. Deze zit helemaal boven de vaatwasser.

APPARAAT



BEDIENINGSPANEEL


























- | | |
|---|---|
| 1. Aan-Uit/Reset-toets met controlelampje | 7. Bedieningsdisplay |
| 2. Programmekeuzetoets | 8. Controlelampje Multizone |
| 3. Controlelampje zout bijvullen | 9. Uitsteltoets |
| 4. Controlelampje bijvullen glansspoelmiddel | 10. Toets Multizone |
| 5. Nummer programma en controlelampje resterende tijd | 11. Tablet (tab) toets met controlelampje |
| 6. Controlelampje uitstel | |



Voor de volledige instructies kunt u terecht op de website van Whirlpool. U hoeft dan alleen deze QR-code te scannen.

Beschrijving programma's

Hieronder vindt u een overzicht van de verschillende programma's waaruit u kunt kiezen. Om het verbruik te verlagen, graag de vaatwasser alleen laten draaien wanneer deze vol is.

Programma	Drogen fase	Beschikbare functies ^{*)}	Vaatwas-middel-bakje		Duur van wasprogramma (h:min) ^{**)}	Waterverbruik (liter/cyclus)	Energieverbruik (kWh/cyclus)
			Kuip	B			
1. Eco  50°	✓	 	✓	✓	03:40	9,5	0,93
2. 6 th Sense  50-60°	✓	 MULTI ZONE 	✓	✓	01:25-03:00	7,0-14,0	0,90-1,40
3. Intensief  65°	✓	 MULTI ZONE 	-	✓	02:50	16,0	1,60
4. Dagelijks  50°	✓	 	-	✓	01:30	13,0	1,15
5. Stil  50°	✓	 	-	✓	03:30	15,0	1,15
6. Snel 30'  50°	-	 	-	✓	00:30	9,0	0,55
7. Kristallen  45°	✓	 	-	✓	01:40	11,5	1,20
8. Voorspoelen  -	-		-	-	00:12	4,5	0,01

Opties en functies

Opties kunnen direct worden geselecteerd door het indrukken van de daarbij behorende toets (zie bedieningspaneel).

Als een optie niet mogelijk is met het geselecteerde programma, gaat het bijbehorende LED 3 keer snel knipperen en klinken er pieptonen. De optie wordt niet ingeschakeld.



Uitstel

De starttijd van het programma kan worden uitgesteld voor een periode tussen 1 en 12 uur.

1. De UITSTEL-toets indrukken: het overeenkomstige symbool verschijnt op het display telkens wanneer u de toets indruk zal de tijd (1u, 1u, enz. tot max 12 u) vanaf het begin van het geselecteerde wasprogramma worden verhoogd.
2. Selecteer het wasprogramma en sluit de deur: de timer begint met aftellen.
3. Wanneer deze tijd verstreken is wordt het controlelampje uitgeschakeld en begint het wasprogramma.

MULTI ZONE

Multizone

Als er niet veel vaatwerk is, kan er een programma "halve lading" worden gebruikt om water, elektriciteit en vaatwasmiddel te besparen. Selecteer het programma en druk daarna op de MULTIZONE-toets: het controlelampje boven de toets brandt en het symbool van het gekozen rek verschijnt op het display. Standaard wast het apparaat vaatwerk in alle rekken.

Druk herhaaldelijk op deze toets om alleen in een bepaald rek af te wassen.



Verschijnt op het display (alleen onderste rek)



Verschijnt op het display (alleen bovenste rek)



Verschijnt op het display (alleen bestekmandje)



Verschijnt op het display (optie is uitgeschakeld en het apparaat wast het vaatwerk in alle rekken).

Dagelijks gebruik

Start

Start het wasprogramma door in de te drukken tijdens het sluiten van de deur. Wanneer het programma start is er een pieptoon te horen.

Einde van het wasprogramma

Het einde van het programma wordt aangegeven door geluidssignalen. Het nummer van het programma knippert op het display. De deur openen en het apparaat uitschakelen door op de toets AAN/UIT te drukken. Een paar minuten wachten voordat het serviesgoed wordt verwijderd – om brandwonden te voorkomen. De rekken uitladen, te beginnen met het onderste rek.

Rekken vullen

De vaatwasser beschikt over verschillende rekken:

Besteklade: Het derde rek werd ontworpen om het bestek te herbergen. De geometrie van het rek maakt het mogelijk om kleine items als koffiekopjes in het midden te plaatsen.

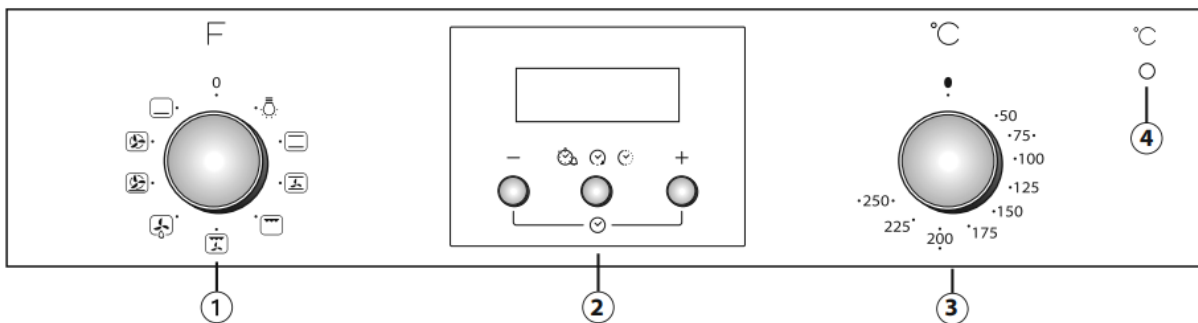
Bovenste rek: Laden van kwetsbaar en licht vaatwerk zoals glazen, klopjes, schoteltjes en lage saladekommen. De hoogte van het bovenste rek is te verstellen door de hefboomen aan de zijkant in te drukken. Alleen verstellen wanneer de vaatwasser leeg is.

Onderste rek: Dit rek kunt u laden met potten, deksels, platen, kommen, borden etc.

UITLEG OVEN

Bij deze vindt u de uitleg over de oven die in uw chalet zit. Mocht u er niet uitkomen, dan kunt u altijd contact opnemen met de receptie (0523-251417).

Beschrijving bedieningspaneel



1. Functieknop
2. Elektronische programmeur
3. Thermostaatknop
4. Rood lampje thermostaat

Functies oven

Hieronder vindt u een overzicht met uitleg over de verschillende functies van de oven.

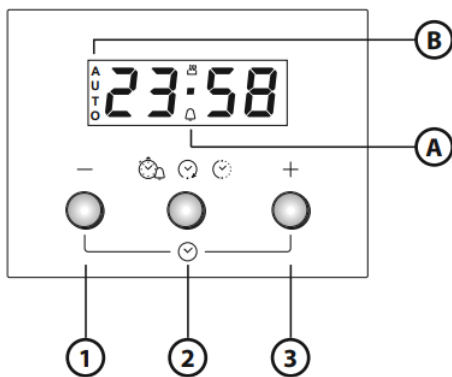
FUNCTIEKNOP		
	OFF	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	LAMP	Om het lampje van de oven in/uit te schakelen.
	CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur. Als het thermostaatlampje uitgaat, kan het gerecht in de oven worden gezet.
	TURBO HETE LUCHT	Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Deze functie kan ook worden gebruikt voor bereidingen op twee steunhoogtes. Vervissel de gerechten tijdens de bereiding van plaats om een gelijkmatiger bakresultaat te krijgen. Gebruik de tweede steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de tweede en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwarm de oven eerst voor.
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de oven dicht blijven.
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	ONTDOOIEN	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
	ONDERWARMTE + VENTILATOR	Voor het bereiden op één steunhoogte, bv. fruit, taarten, groente, pizza of gevogelte
	HETE LUCHT	Ook voor het bereiden van verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bv. vis, groenten, cake) op maximaal twee steunhoogtes tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Aanbevolen wordt om de tweede steunhoogte te gebruiken voor bereidingen op één enkele steunhoogte. Voor bereidingen op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de eerste en derde steunhoogte te gebruiken. Verwarm de oven eerst voor.
	ONDERWARMTE	Gebruik deze functie na de bereiding om de onderkant van het gerecht te bruenen. Geadviseerd wordt om het gerecht op de eerste of tweede steunhoogte te zetten. Deze functie kan ook worden gebruikt voor langzame bereidingen, zoals groenten en stoofschotels met vlees; gebruik in dit geval de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

De oven gebruiken


Om de oven te gebruiken, draait u eerste de functieknop op de gewenste functie. Het ovenlampje gaat branden. Vervolgens draait u de thermostaatknop op de gewenste functie. Het thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt.

Draai de knoppen aan het einde van de bereiding op "0".

DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMER GEBRUIKEN



1. - toets: om de waarde op het display te verlagen
2. Toets    : voor het selecteren van de verschillende instellingen:
 - a. Timer
 - b. Bereidingstijd
 - c. Instelling einde bereidingstijd
3. + toets: om de waarde op het display te verhogen

- A.** Het symbool  geeft aan dat de timerfunctie ingeschakeld is
- B.** Het symbool **AUTO** bevestigt dat de instelling gedaan is

Instellen van de timer





Om de timer in te stellen houdt u de middelste toets ingedrukt: op het display verschijnt 0.00 en het kloksymbool knippert. Stel de timer in met de toets+ (de maximaal programmeerbare waarde is 23 uur en 59 minuten).

Het aftellen begint na enkele seconden. Het display toont de tijd van de dag en de klok blijft branden, wat aangeeft dat de timer is ingesteld. Om het aftellen te bekijken en dit zo nodig te wijzigen, drukt u nogmaals op de middelste toets.

Programmeren van de bereidingstijd

Nadat u de bereidingsstand en de temperatuur heeft geselecteerd met de knoppen, drukt u op de middelste knop (2). Op het display verschijnt 0.00 en het kloksymbool knippert.

Druk nogmaals op de middelste knop: op het display verschijnen en 0.00 na elkaar en AUTO knippert. Stel de bereidingstijd in met de toetsen + en - (knoppen 1 en 3). Na een paar seconden geeft het display de tijd van de dag en blijft AUTO **dur** branden, wat de instelling bevestigt.


Om de resterende bereidingstijd te zien en deze zo  nodig te veranderen, houdt u de middelste knop 2 seconden ingedrukt en drukt u er  nogmaals op.

Aan het eind van de ingestelde tijd gaat het symbool uit, klikt het alarm en knippert AUTO op het display. Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen.

Zet de functie en temperatuurknop terug op nul en houd de middelste knop twee seconden ingedrukt om de bereiding te beëindigen.

Uitstellen van de eindtijd van de bereiding

Druk nadat u de bereidingstijd geselecteerd heeft op de middelste knop: op het display verschijnt **End** en de eindtijd van de bereiding, en AUTO knippert afwisselend.

Druk op de + toets om de gewenste eindtijd van de bereiding te bekijken. Na een paar seconden geeft het display de tijd van de dag aan, gaat het symbool  uit en blijft AUTO branden, wat de instelling bevestigt.

Om de eindtijd van de bereiding te zien en deze zo nodig te veranderen, houdt u de middelste knop (2) ingedrukt en drukt u er nog tweemaal op. Aan het eind van het aftellen gaat het symbool branden en begint de oven met de geselecteerde bereidingsmodus.

Opsporen van storingen

Soms werkt de oven niet, of is er een storing. Meestal zijn deze snel op te lossen. Hieronder een paar stappen die u zelf al kunt ondernemen. Mocht het niet de oplossing zijn, laat het ons direct weten!

De oven werkt niet

- Controleer of het apparaat stroom heeft (werkt het display),
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

De deur is geblokkeerd

Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

Belangrijk: tijdens de zelfreiniging cyclus blijft de deur geblokkeerd. Wacht tot de deur automatisch ontgrendeld wordt.

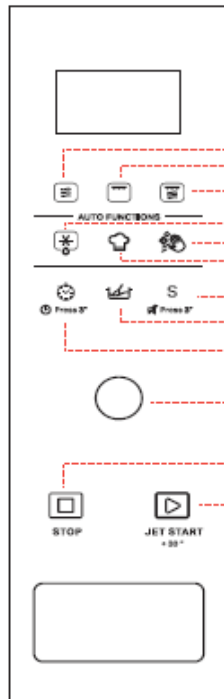


Voor de volledige instructies kunt u terecht op de website van Whirlpool. U hoeft dan alleen deze QR-code te scannen.

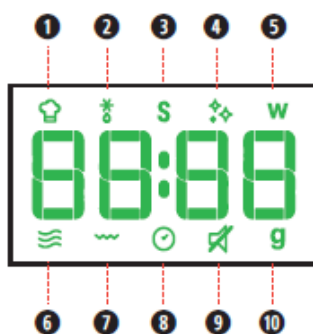
UITLEG MAGNETRON

Bij deze vindt u de uitleg over de magnetron die in uw chalet zit. Mocht u er niet uitkomen, dan kunt u altijd contact opnemen met de receptie (0523-251417).

Beschrijving bedieningspaneel



- 1 Magnetron
- 2 Grillen
- 3 Combi Grillen (grill met magnetron)
- 4 Automatisch Ontdooien
- 5 Automatisch Schoonmaken
- 6 Automatisch Bereiden
- 7 Kookwekker / Dempen aan/uit met 3 seconden
- 8 Zacht Maken & Smelten
- 9 Speciale functies / Klokinstelling met 3 seconden
- 10 Draaiknop
- 11 STOPPEN
- 12 START/JET START



- 1 Pictogram Automatisch bereiden
- 2 Pictogram Ontdooien
- 3 Pictogram Speciale functies
- 4 Pictogram Automatisch schoonmaken
- 5 Pictogram Magnetronvermogen (watt)
- 6 Magnetronpictogram
- 7 Pictogram Grillen
- 8 Pictogram Klok/Tijd Invoegen
- 9 Pictogram Dempen uit
- 10 Pictogram Gewicht (gram)



Voor de volledige instructies kunt u terecht op de website van Whirlpool. U hoeft dan alleen deze QR-code te scannen.

Magnetron

Een maaltijd bereiden op basis van watt en tijd.

1. Druk op de toets Magnetron. Het standaard vermogensniveau (80W) verschijnt op het display en het watt-pictogram knippert.
2. Druk herhaaldelijk op de toets Magnetron of draai aan de KNOP om een geschikt bereidingsvermogen te selecteren. Druk vervolgens op de toets KNOP/JET START.
3. Draai aan de knop om de bereidingsduur in te stellen, en druk vervolgens op de toetsen KNOP/JET START om de bereiding te starten.
4. Druk nogmaals op de toets Magnetron en selecteer het gewenste energieniveau.

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK
90W	Zachter maken van roomijs, boter en kazen.
160W	Ontdooien.
350W	Stoofpotten, smelten van boter.
500W	Voorzichtig bereiden van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
650W	Bereiding van gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
800W	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.

Grillen

Deze functie gebruikt een krachtige Grillen voor het bruinen van voedsel en het creëren van een rooster- of gratineffect. Met de Grillenfunctie kunt u voedsel bruinen, zoals broodjes, aardappelkroketten, sauzen en groente.

1. Druk op de toets Grillen
2. Draai aan de KNOP om de bereidingsduur in te stellen
3. Druk vervolgens op de toets KNOP/JET START om de bereiding te starten.

Tip: gerechten als kaas, tosti's, steaks en worstjes plaatst u op het rooster. Gebruikt geen plastic kookgerei bij het Grillen. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.

Als u de bereidingsfunctie wilt aanpassen, druk dan tweemaal op de toets STOPPEN om de huidige functie te stoppen; ga daarna te werk volgens de instructies voor de nieuwe functie.

Hieronder vindt u een overzicht van de verschillende programma's waaruit u kunt kiezen. Om het verbruik te verlagen, graag de vaatwasser alleen laten draaien wanneer deze vol is.

Combi grillen (grill met magnetron)

Deze functie combineert de magnetron met grilverwarmingen, zodat u vlees, kip, pudding en meer kan bereiden.

1. Druk op de toets Combi Grillen
2. Druk herhaaldelijk op de toets Combi Grillen of draai aan de KNIP om het bereidingstype te selecteren, en druk op de toets KNOP/JET START om te bevestigingen
3. Draai aan de KNOP om de bereidingsduur in te stellen, en druk vervolgens op de toets KNOP/JET START om de bereiding te starten.

VOED SELTYPE	AANBEVOLEN GEBRUIK
CO_1	Combi 1 Zeevoedsel, pudding. Na bereiding wordt aangeraden om het voedsel ten minste 5 minuten te laten liggen voor een beter resultaat.
CO_2	Combi 2 Vlees, hele kip, stukken, of filets. Na bereiding wordt aangeraden om het vlees 5 tot 10 minuten te laten liggen.





Tip: om de duur te wijzigen, draait u de draai KNOP of drukt u op de toets JET START om de duur met 30 seconden te verlengen.

Automatisch ontdooien

Gebruik deze functie voor het automatisch ontdooien van vlees, gevogelte, vis en groente.

1. Druk op de toets Automatisch Ontdooien
2. Druk meerdere malen op de toets Automatisch Ontdooien of draai aan de KNOP om de voedingscategorie in onderstaande tabel te selecteren. Druk op de toets KNOP/JET START om te bevestigen
3. Draai aan de KNOP om het gewicht in te stellen en druk op de toets KNOP/JET START om te starten.

Tip: voor een beter resultaat raden wij u aan direct op de bodem van de ovenruimte te ontdooien. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien, afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

VOED SELTYPE	GEWICHT	AANBEVOLEN GEBRUIK
p 1 	100 - 2000g	Gehakt, koteletten, steaks of gebrad. Laat na bereiding het voedsel ten minste 5-10 minuten liggen voor een beter resultaat.
p 2 	100 - 1000g	Groter, middelgroot en klein gesneden groenten. Laat voor het opdienen het voedsel ten minste 3-5 minuten liggen voor een beter resultaat.
p 3 	100 - 2000g	Volledige steaks of visfilets. Laat voedsel 5-10 minuten liggen voor een beter resultaat.
p 4 	100 - 2000g	Volledige kip, stukken of filets. Laat na bereiding het voedsel ten minste 5-10 minuten liggen voor een beter resultaat.