

BEDIENINGSPANEEL

STOPTOETS

Gebruik deze toets
om een ovenfunctie te
stoppen of te resetten.

FUNCTIEKNOP

DRAAIEN VOOR SELECTIE VAN:

- Off-stand Quick
- Magnetron
- Grill-functie
- Grill + MW-functie
- Crisp-functie
- Forced Air-functie
- Forced Air + MW-functie

- Heat-functie
- functie instellingsmodus
- Assisted Chef-modus
- Jet defrost-functie
- 6th Sense-functie

TERUG-KNOP

Gebruik deze knop om naar de vorige parameter/status te gaan.

DIGITAAL DISPLAY

Op het display zijn een 24-uursklok en indicatiesymbolen aanwezig.

OK-TOETS

Gebruik deze toets om de instelling te bevestigen.

-/+ INSTELKNOP

Draaien voor de selectie van:

- Magnetronvermogen
- Bereidingstijd
- Gewicht
- Temperatuur
- Voedingsgroep

DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

DE BEREIDING ONDERBREKEN:

Door de deur te openen kan de bereiding worden onderbroken om het voedsel te controleren, om te draaien of door te roeren. De instelling blijft 10 minuten lang gehandhaafd.

VERDERGAAN MET DE BEREIDING:

SLUIT DE DEUR en druk **EENMAAL** op de starttoets.
De bereiding wordt hervat vanaf het punt
waarop deze is onderbroken.

DRUK TWEEemaal op de starttoets om de tijd 30 seconden te verlengen.

ALS U NIET VERDER WILT GAAN, KUNT U:

HET VOEDSEL UIT DE OVEN HALEN, de deur sluiten en op de stoptoets of drukken of de functieknop naar de uitstand draaien.

ZOEMER

ER KLINT GEDURENDE 10 MINUTEN OM DE MINUUT EEN PIEPSIGNAAL wanneer de bereiding voltooid is.

Druk op de stop-toets of open de deur om het signaal uit te schakelen. 

OPMERKING: de oven houdt de instellingen slechts 60 seconden vast als de deur geopend en vervolgens gesloten wordt nadat de bereiding voltooid is.

KOOKWEKKER

GEbruik DEZE FUNCTIE als u een kookwekker nodig hebt om de tijd precies bij te houden, zoals voor het laten rijzen van deeg.

- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de **UIT**-stand.
- 2 **DRUK OP DE OK-TOETS**.
- 3 **DRAAI DE -/+ KNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- 4 **DRUK OP DE OK- OF START-TOETS** om het aftellen te starten.

JET START

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

DRUK OP JET START OM AUTOMATISCH TE STARTEN
met het standaardvermogen (950W) en een
bereidingstijd van 30 seconden. Elke keer dat de
toets nogmaals wordt ingedrukt, wordt de tijd met
30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd
ook verlengen of verkorten door de instelknop te
draaien, nadat de functie is gestart.

MAGNETRONVERMOGEN KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
JET	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 en ijs.



JET DEFROST

GEbruik DEZE FUNCTIE ALLEEN voor ontdooien.

De functie Jet Defrost kan uitsluitend worden gebruikt voor het snel ontdooien van voedsel dat valt onder de hier genoemde categorieën. Gebruik de functie handmatig ontdooien voor andere, niet genoemde soorten voedsel of gewichten.

LET OP

OM PERFECTE RESULTATEN TE BEHALEN is het **NOODZAKELIJK** om:

- ~ Het **GEWICHT** van het geselecteerde voedsel zo nauwkeurig mogelijk in te voeren.
- ~ Het voedsel om te draaien wanneer dit wordt gevraagd.

VOEDINGSGROEP		HOEEVEELHEID
1	VLEES	100 G - 2 KG
2	GEVOGELTE	100 G - 3 KG
3	Vis	100 G - 2 KG
4	GROENTEN	100 G - 2 KG
5	BROOD	100 G - 2 KG

GRILL

GEbruik DEZE FUNCTIE bij de bereiding van:

- ~ Kaastosti's en warme sandwiches
- ~ Worstjes
- ~ Gerechten aan het spit
- ~ Pommes Duchesse
- ~ Gegratineerd fruit

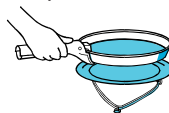
GRILL COMBI

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
650 W	BEREIDEN VAN groenten en gegratineerde gerechten
350 - 500 W	BEREIDEN VAN gevogelte en lasagne
160 - 350 W	BEREIDEN VAN vis en bevroren gegratineerde gerechten
160 W	BEREIDEN VAN vlees
90 W	GRATINEREN VAN fruit
0 W	ALLEEN EEN BRUIN KORSTJE GEVEN tijdens de bereiding

CRISP

MET DEZE FUNCTIE kunt u pizza's en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek, eieren, worstjes, hamburgers enz.

GEbruik OVENHANDSCHOENEN of de **MEEGELEVERDE SPECIALE CRISPHANDGREEP** om de hete crispplaat uit de oven te nemen.



FORCED AIR

GEbruik DEZE FUNCTIE bij de bereiding van:

- ~ Meringues
- ~ Gebak
- ~ Cake
- ~ Soufflés
- ~ Gevogelte
- ~ Geroosterd vlees

FORCED AIR COMBI

GEbruik DEZE FUNCTIE voor het bereiden van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, cake, gebak, vis en pudding.

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
350 W	BEREIDEN VAN gevogelte, aardappelen in de schil, lasagne en vis
160 W	BEREIDEN VAN geroosterd vlees en vruchtentaarten
90 W	BEREIDEN VAN taarten en gebak

QUICK HEAT

GEbruik DEZE FUNCTIE om de lege oven voor te verwarmen.

ZET GEEN VOEDSEL in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden.

HET VOORVERWARMEN moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven.

6TH SENSE CRISP

GEbruik DEZE FUNCTIE OM uw voedsel snel van diepvries- tot serveertemperatuur op te warmen. Deze functie wordt uitsluitend gebruikt voor kant-en-klaar diepvriesvoedsel.

VOEDINGSGROEP		HOEEVEELHEID
1	PATAT, BEVROREN	250 G - 600 G
2	PANPIZZA, BEVROREN	300 G - 800 G
3	DUNNE PIZZA, BEVROREN	250 G - 500 G
4	KIPPENVLEUGELS, BEVROREN	250 G - 600 G

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd en waarvan het gewicht minder of meer is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor de handmatige crispfunctie aanhouden.

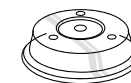
6TH SENSE REHEAT

GEbruik DEZE FUNCTIE voor het opwarmen van reeds bereid voedsel, zowel diepvries, koud als op kamertemperatuur.

HET NETTOGEWICHT moet tussen de 250 - 600 g blijven als u deze functie gebruikt.

GEbruik ALTIJD HET BIJGELEVERDE DEKSEL bij deze functie, behalve bij het verwarmen van soepen, want daarvoor is dit deksel niet nodig.

Als het voedsel zodanig verpakt is dat het niet afgedekt kan worden, moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden om de druk te laten ontsnappen tijdens het verwarmen.





HULPCHEF

VOEDINGS-GROEP	VOEDINGS-GROEP	HOEVEEL-HEID	ACCESSOIRES
VLEES	ROSBIEF	800G-1.5KG	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	VARKENS-GEBRAAD	800G-1.5KG	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	LAMSGEBRAAD	1KG-1.5KG	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	KALFSGEBRAAD	800G-1.5KG	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	SPARERIBS	700G-1.2KG	Crispplaat
	ENTRECÔTE	2-4 STUKS	Hoog rek op draaiplateau
	LAMSKOTELET	2-6 STUKS	Hoog rek op draaiplateau
	BRAADWORST	200G-800G	Crispplaat
	HAMBURGERS, BEVROREN	100G-500G	Crispplaat
	BACON	50G-150G	Crispplaat
	GEHAKTBROOD	4 - 8 PORTIES	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
GEVO-GELTE	GEROOSTERDE KIP	800G-1.5KG	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	KIPFILET, GEFRITUURD	300G-1KG	Crispplaat
	KIPSTUKKEN	400G-1.2KG	Crispplaat
CONTROLEER OF DE KIP GAAR IS door met een tandenstoker in het dikste deel te prikken. Het sap met kleurloos zijn. Als het nog roze is, verlengt u de bereidingstijd.			
VIS	HELE VIS, GEBAKKEN	600G-1.2KG	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	HELE VIS, GEKOOKT	600G-1.2KG	Magnetronbestendige schaal met deksel of plastic folie als afdekking. Plaats op draaiplateau.
	KOTELETEN, GEFRITUURD	300G-800G	Crispplaat
	GEGRATINEERD, BEVROREN	600G-1.2KG	Magnetron- en ovenvaste schaal op draaiplateau.
	GE-paneerde filets, BEVROREN	200G-600G	Crispplaat

VOEDINGS-GROEP	VOEDINGS-GROEP	HOEVEEL-HEID	ACCESSOIRES
AARDAPPELEN	AARDAPPELEN, GEBAKKEN	200G-1KG	Magnetron- en ovenvaste schaal op draaiplateau
	GEGRATINEERD	4 - 8 PORTIES	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	FRANSE FRITES, BEVROREN	300G-600G	Crispplaat
	AARDAPPELPARTJES	300G-800G	Crispplaat
GROENTEN	GEGRATINEERD, BEVROREN	400G-800G	Magnetron- en ovenvaste schaal op draaiplateau
	PAPRIKA, GEFRITUURD	200G-500G	Crispplaat
	AUBERGINE	300G-800G	Crispplaat
	TOMATEN	300G-800G	Magnetron- en ovenvaste schaal op draaiplateau
RIJST	HAVERMOUTPAP	1-2 PORTIES	Magnetronbestendig bord of schaal zonder deksel



VOEDINGS-GROEP	VOEDINGS-GROEP	HOEEVEEL-HEID	ACCESSOIRES
PASTA	LASAGNE	4 - 8 PORTIES	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
	BEVROREN LASAGNE	500G-1.2KG	Magnetron- en ovenvaste schaal op laag rooster
PIZZA/PASTEI	EIGENGEM. PIZZA	1 BAKSEL	Crispplaat
	DUNNE PIZZA, BEVROREN	250G-500G	Crispplaat
	PANPIZZA, BEVROREN	300G-800G	Crispplaat
	PIZZA, GEKOELD	200G-500G	Crispplaat
	QUICHE LORRAINE	1 BAKSEL	Crispplaat
	QUICHE, BEVROREN	200G-800G	Crispplaat
DESSERTS	FRUITPASTEI, EIGENGEMAAKT	1 BAKSEL	Crispplaat
	BEVR.FRUITPASTEI	400G-800G	Crispplaat
	GEBAKKEN APPELS	4-8 STUKS	Magnetron- en ovenvaste schaal op draaiplateau
	CRÈME BRÛLÉE	2 - 6 PORTIES	Magnetron- en ovenvaste schaal op crispplaat
	SOUFFLÉ	2 - 6 PORTIES	Ovenvaste schaal op laag rooster
BROOD/CAKE	BOTERHAM	1-2 STUKS	Bakplaat
	BROODJES	1 BAKSEL	Bakplaat
	BEVR. BROODJES	1 BAKSEL	Bakplaat
	VOORGEBAKKEN BROODJES	1 BAKSEL	Bakplaat
	BROODJES IN BLIK	1 BAKSEL	Bakplaat
	SCONES	1 BAKSEL	Crispplaat
	MOSCOVISCH GEBAK	1 BAKSEL	Magnetron- en ovenvaste cakevorm op laag rooster
	MUFFINS	1 BAKSEL	Bakplaat
	KOEKJES	1 BAKSEL	Bakplaat
	MERINGUES	1 BAKSEL	Bakplaat

VOEDINGS-GROEP	VOEDINGS-GROEP	HOEEVEEL-HEID	ACCESSOIRES
SNACKS	POPCORN	100G	
	GEROOST. NOTEN	50G-200G	Crispplaat
	KIPPENVLEUGELS, BEVROREN	300G-600G	Crispplaat
	NUGGETS, BEVROREN	250G-600G	Crispplaat

VOOR EEN GROTE HOEEVEELHEID/GROTE STUKKEN VOEDSEL zoals braadvlees en in de oven gebakken vis wordt een nagaartijd van 8 - 10 minuten aangeraden. Voor voedsel als groenten, hotdogs en gestoomde vis wordt een nagaartijd van 2 - 3 minuten aanbevolen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

VOEDINGSSPANNING	230 V/50 Hz
NOMINAAL INGANGSVERMOGEN	2200 W
ZEKERING	10 A
UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON	1000 W
GRILL	1200 W
HETE LUCHT	1500 W
STAND-BY VERMOGEN	<2,0W
VERMOGEN IN UIT-STAND	<1,0W
AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)	377 x 487 x 538
AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)	210 x 395 x 370

