

JT479

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкция по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.com

 **Whirlpool**[®]
HOME APPLIANCES

INDEX

INSTALLATIE

- 3 Installatie

VEILIGHEID

- 4 Belangrijke veiligheidsinstructies
- 5 Storingen opsporen
- 6 Veiligheidsmaatregelen

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

- 7 Accessoires
- 8 Onderhoud & reiniging

BEDIENINGSPANEEL

- 9 Bedieningspaneel

ALGEMEEN GEBRUIK

- 10 Eerste gebruik - taalselectie
- 10 Stand-bymodus
- 10 Startbeveiliging / kinderslot
- 10 Demomodus
- 10 De bereiding onderbreken of stoppen
- 11 Voedsel toevoegen/roeren/omdraaien
- 11 Draaiplateau Stoppen
- 11 Timer
- 12 Instellingen

BEREIDINGSFUNCTIES

- 13 Jet Start
- 14 Magnetron
- 15 Grill
- 16 Combi grill/magnetron
- 17 Combi hete lucht/magnetron
- 18 Snel opwarmen
- 19 Ontdooien (handmatig en 6th Sense ontdooien)
- 20 Crisp
- 21 6TH Sense brood ontdooien
- 22 Hete lucht
- 23 6TH Sense stomen
- 24 6TH Sense opnieuw verwarmen
- 25 Favorieten
- 26 6TH Sense Chefmenu

MILIEUTIPS

- 36 Milieutips
- 36 Technische specificaties

INSTALLATIE

-VOORDAT U AANSLUIT

Zorg voor afstand tussen de oven en andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm ruimte boven de oven blijven.

De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst. Deze oven mag niet worden geplaatst of gebruikt op een werkoppervlak dat lager is dan 850 mm boven de vloer.

Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

Verwijder geen beschermingsplaatjes voor aanzuigopeningen die zich aan de zijkant in het ovengedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.

Plaats de oven op een stabiel, vlak oppervlak dat sterk genoeg is voor de oven en het kookgerei dat u erin plaatst. Behandel de oven voorzichtig.

Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de oven vrij kan stromen.

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.

Gebruik geen verlengsnoer:

Als de voedingskabel te kort is, moet u een erkende elektricien of onderhoudstechnicus vragen een stopcontact te installeren bij het toestel.

WAARSCHUWING: Onjuist gebruik van de aardingsstekker kan leiden tot het risico op een elektrische schok. Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of monteur als men de aardingsinstructies niet volledig begrijpt, of in geval van twijfel of de magnetron op de juiste manier geaard is.

-NA HET AANSLUITEN

U kunt de oven alleen inschakelen als de deur goed gesloten is.

Plaats de oven niet vlak bij een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.

Dit apparaat moet worden geaard. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor letsels aan personen of dieren of schade aan objecten, voortvloeiend uit het niet naleven van deze vereiste.

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

Als het materiaal in of buiten de oven ontbrandt of als er rook wordt uitgestoten, moet u de ovendeur gesloten houden en de oven uitschakelen. Trek de voedingskabel uit of sluit de voeding af bij de zekering of de stroomonderbreker.

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.

WAARSCHUWING: Het toestel en de toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Ga voorzichtig te werk zodat u de verwarmingselementen binnenin de oven niet aanraakt.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel worden gehouden, tenzij ze permanent onder toezicht staan.

De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voeding of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en soortgelijke zaken, vormen een risico op letsels, ontsteking of brand.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en de berokken gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.

Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen. Houd het toestel en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

WAARSCHUWING: Gebruik uw magnetron niet voor het verwarmen van materiaal in luchtdicht verzegelde schalen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.

WAARSCHUWING: 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.

Gebruik uw magnetron niet om hele eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat ze zijn verwarmd in de magnetron.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

De apparaten zijn niet bedoeld om in werking te worden gesteld met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

Laat de oven niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat dit oververhit kan raken en brand kan veroorzaken!

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


Gebruik uw magnetron niet om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Er kan brand ontstaan.

Gebruik geen bijtende chemicaliën of gasen 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.

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.

STORINGEN OPSPOREN

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

- Het draaiplateau en de drager van het draaiplateau op hun plaats zitten.
- De stekker zit goed in het stopcontact.
- De deur is goed gesloten.
- Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is.
- Controleer of 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.
- Demomodus is uitgeschakeld (zie hoofdstuk "Instellingen").
- Tijdens de werking in sommige functies, kan het symbool "  " op het display verschijnen. Dit is normaal en geeft aan dat de oven sommige berekeningen uitvoert om een goed eindresultaat te verkrijgen.

Zo kunt u kosten voor onnodige telefoongesprekken 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.

WAARSCHUWING: 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 die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

Verwijder geen beschermkappen.

VEILIGHEIDSMATREGELEN

- ALGEMEEN

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals :

- personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen;
- Landbouwbedrijven;
- Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- Bed- and breakfast omgevingen.

Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers).

Gebruik de magnetronfunctie nooit zonder voedsel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.

De ventilatiegaten van de oven mogen niet bedekt worden. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopeningen worden geblokkeerd, kan de oven schade oplopen en kan het bereidingsresultaat slechter zijn dan normaal.

Plaats een glas water in de oven als u deze wilt testen. Het water absorbeert de microgolvenenergie en de oven raakt niet beschadigd.

Plaats of gebruik dit apparaat niet buiten.

Gebruik het apparaat niet naast een gootsteen, in een natte kelder, in de buurt van een zwembad en dergelijke.

Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte.

Verwijder metalen sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u een dergelijke zak in de oven plaatst.

Gebruik uw magnetron niet om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.

Gebruik na het koken ovenhandschoenen om u niet aan de schalen, pannen of hete ovensdelen te branden.

-VLOEISTOFFEN

bijv. dranken of water. De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepelkje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.

- OPGELET

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.

Raadpleeg altijd een magnetronkookboek voor details. Vooral bij het bereiden of opnieuw verwarmen van voedsel dat alcohol bevat.

Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!

ACCESSOIRES

ALGEMEEN

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

Controleer voor gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.

Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven.

Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.

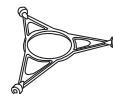
Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal gebruiken of de draaiplateaufunctie stoppen (zie Grote schalen).

Plateaudrager

Gebruik altijd de plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.

- Plaats de plateaudrager in de oven.



Glazen draaiplateau

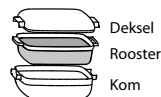
Gebruik het glazen draaiplateau bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden.

- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



STOOMPAN

Voeding stomen met de specifieke functie (STOMEN). Plaats het voedsel op het middelste rooster als u vis en groenten bereidt. Gebruik het middelste rooster niet wanneer u voedsel, zoals pasta, rijst of bonen bereidt. Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



ROOSTER

Gebruik het hoge rooster wanneer u eten bereidt met de functie Grill of Combi grill/magnetron.

Gebruik het lage rooster wanneer u voedsel bereidt met Hete lucht of Combi hete lucht/magnetron.



CRISPPLAAT

Plaats het voedsel direct op de crispplaat. De crispplaat mag voor het gebruik worden voorverwarmd (max. 3 min). Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt.

Zet geen keukengerei op de crispplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.



CRISPHANDGREEP (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)

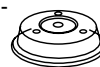
Gebruik de meegeleverde speciale crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.



DEKSEL PLAAT (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)

Het deksel wordt gebruikt om het voedsel af te dekken wanneer het alleen met microgolven wordt bereid en opgewarmd. Het helpt spatten te verminderen, het vocht in het voedsel te behouden en de bereidingstijden te verkorten.

Gebruik het deksel bij het verwarmen op twee niveaus.



BAKPLAAT (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)

Gebruik de bakplaat uitsluitend bij het koken met hete lucht. Gebruik deze nooit met de magnetronfunctie.

- Plaats de bakplaat op de bakplaatgeleider in de holte.



ONDERHOUD EN REINIGING

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

Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, ruwe doeken, e.d. Deze kunnen het bedieningspaneel en het binnen- en buitenoppervlak van de oven beschadigen. Gebruik een doek met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.

Verwijder regelmatig, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.

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

Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.

De oven moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.

Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.

Spray niet direct op de oven.

Deze oven is ontworpen om met draaiplateau te worden gebruikt.

Gebruik de magnetron niet wanneer u het draaiplateau hebt verwijderd om het schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen vet- of voedselresten in de deursponning achterblijven. In geval van hardnekkige vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

U hebt geen last van luchtjes als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het glazen draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond van de oven moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte, vochtige doek met een mild reinigingsmiddel.

Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

ZORGVULDIGE REINIGING:

De crisplaat moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde gedeeltes kunnen worden schoongemaakt met een schuurdoekje en een mild reinigingsmiddel. Laat de crisplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

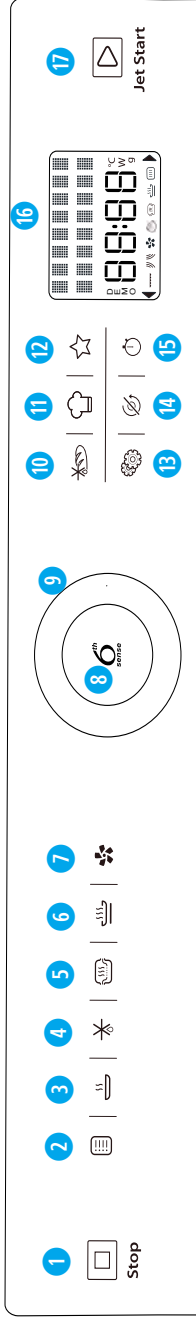
Dompel de crisplaat niet onder in water en spoel de plaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crisplaat beschadigen.

Gebruik geen staalwollen sponsjes. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE :

- Plateaudrager
- Rooster
- Crisphandgreep (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)
- Glazen draadplateau
- Stoompan
- Bakplaat (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)

BEDIENINGSPANEEL



- | | | |
|--|--|--|
| <p>1 STOPTOETS
Gebruik deze toets om een ovenfunctie te stoppen of te resetten.</p> <p>2 HANDMATIGE FUNCTIES
Gebruik dit om het volgende te selecteren:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Magnetronfunctie •Grill-functie •Combi grill/magnetron •Functie Snel opwarmen <p>3 TOETS 6TH SENSE OPNIEUW OPWARMEN
Gebruik deze toets om de functie 6th Sense opnieuw verwarmen te selecteren.</p> <p>4 TOETS ONTDOOIE
Gebruik deze toets om de functie Handmatig ontdooien / 6th Sense ontdooien te selecteren.</p> <p>5 TOETS 6TH SENSE STOMEN
Gebruik deze toets om de functie 6th Sense Stomen te selecteren.</p> <p>6 CRISP-TOETS
Gebruik deze toets om de Crisp-functie te selecteren.</p> <p>7 TOETS HETE LUCHT
Gebruik deze toets om Hete lucht-functies (met of zonder voorverwarming) te selecteren.</p> | <p>8 BEVESTIGINGSTOETS
Product AAN: controleer de bereidingsparameter en start dan het bereidingsproces.
Product UIT: activeer de Jet Start-functie. DRAAIKNOP
Afhankelijk van de verschillende functies, draai u aan deze knop om het volgende te selecteren:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Magnetronvermogen •Grillniveau •Bereidingstijd •Gewicht •Temperatuur •Type/categorie voedsel •Gaarheidsniveau <p>9 TOETS 6TH SENSE BROOD ONTDOOIE
Gebruik deze toets om de 6th Sense-functie Brood ontdooien te selecteren.</p> <p>10 TOETS 6TH SENSE CHEFMENU
Gebruik deze toets om toegang te krijgen tot de automatische recepten.</p> <p>11 TOETS FAVORIETEN
Gebruik deze toets voor het opslaan en oproepen van uw favoriete recepten.</p> | <p>12 TOETS INSTELLINGEN
Gebruiken om de instellingen te wijzigen, zoals de taal, geluiden enz.</p> <p>13 TOETS DRAAIPLATEAU STOPPEN
Gebruik deze functie als u zeer grote schalen moet gebruiken die niet vrij in de oven kunnen draaien. Dit werkt alleen met de volgende bereidingsfuncties:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Hete lucht •Combi grill/magnetron •Combi hete lucht/magnetron <p>14 TIMERTOETS
Gebruik deze toets om de kookwekker in te stellen.</p> <p>15 TEKSTDISPLAY
Op het display zijn indicatortekst en symbolen aanwezig.</p> <p>16 JET START-TOETS
Product AAN: controleer de bereidingsparameter en start dan het bereidingsproces.
Product UIT: activeer de Jet Start-functie.</p> |
|--|--|--|



EERSTE GEBRUIK - TAALSELECTIE

Wanneer de oven voor de eerste keer wordt aangesloten op de netstroom, wordt u op het display gevraagd de taal in te stellen (standaard wordt Engels weergegeven). Draai aan de draaiknop om de taal te wijzigen en selecteer uw taal door op de bevestigingstoets te drukken.

Opmerking: het is mogelijk de taal op elk ogenblik te wijzigen door naar het menu Instellingen te gaan (zie hoofdstuk Instellingen).



STAND-BY-MODUS

Nadat u op de Stoptoets hebt gedrukt of als de gebruiker gedurende een bepaalde tijd geen actie uitvoert op het product, gaat de oven naar de stand-bymodus en wordt het display uitgeschakeld. Draai de draaiknop of druk op een toets om af te sluiten.



STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

Deze automatische beveiliging wordt een minuut nadat de oven teruggekeerd is in "stand-by" geactiveerd. (De oven is in "stand-by" wanneer het display leeg is).

Wanneer de veiligheidsfunctie actief is, moet de deur worden geopend en gesloten om de bereiding te starten, anders verschijnt het volgende op het display:

OPEN THE
DOOR



DEMOMODUS

Demomodus is ontworpen om in de winkel te demonstreren hoe het product moet worden bediend. Wanneer de Demomodus actief is, verschijnt de tekst "DEMO" op het display.

Wanneer de Demomodus is ingeschakeld, wordt er geen magnetronvermogen of warmte geproduceerd.

Opdat de oven goed zou werken, moet de Demomodus worden uitgeschakeld (zie hoofdstuk "INSTELLINGEN").



DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

De bereiding onderbreken:

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

Verdergaan met de bereiding:

Sluit de deur en druk EENMAAL op de Jet Start- of bevestigingstoets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.

Als u niet verder wilt gaan met uw bereiding, kunt u het volgende doen:

Het voedsel verwijderen, de deur sluiten en op de STOP-toets drukken.

Wanneer de bereiding klaar is:

Er klinkt 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.



VOEDSEL TOEVOEGEN/ROEREN/OMDRAAIEN

Afhankelijk van de geselecteerde functie kan het nodig zijn voedsel toe te voegen/te roeren/om te draaien tijdens de bereiding. In deze gevallen onderbreekt de oven de bereiding en wordt u gevraagd de nodige actie uit te voeren.

Indien vereist, moet u het volgende doen:

- 1 Open de deur.
- 2 Voeg voedsel toe, roer het of draai het om (afhankelijk van de vereiste actie).
- 3 Sluit de deur en start opnieuw door de bevestigingstoets / Jet Start-toets in te drukken.

Opmerkingen:

- Als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om wat voedsel toe te voegen, gaat de oven naar de stand-bymodus.
- Als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om voedsel te roeren of om te draaien, gaat de oven verder met het bereidingsproces (in dat geval zal het uiteindelijke resultaat wellicht niet optimaal zijn).



DRAAIPLATEAU STOPPEN

Om de best mogelijke resultaten te verkrijgen, moet het glazen draaiplateau draaien tijdens de bereiding.

Als u zeer grote schalen moet gebruiken die niet vrij kunnen draaien in de oven, is het mogelijk het draaien van het glazen draaiplateau te stoppen met de functie Draaiplateau stoppen.

Deze functie werkt alleen met de volgende bereidingsfuncties:

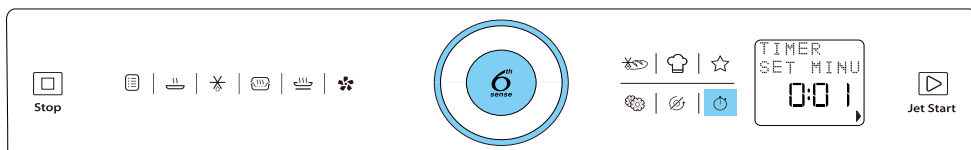
- Hete lucht
- Combi grill/magnetron
- Combi hete lucht/magnetron



TIMER

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

De kookwekker activeert GEEN enkele bereidingscyclus.



- 1 Terwijl het product in stand-by is (Zie hoofdstuk Stand-by), drukt u op de Timertoets.
- 2 Draai aan de draaiknop om de te meten minuten in te stellen.
- 3 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal.

Opmerking: Het is mogelijk een bereidingsfunctie te starten nadat de timer is gestart Als u in dat geval de Timer-toets indrukt, toont het display gedurende enkele seconden de resterende tijd van de timerfunctie.



INSTELLINGEN

Hier kunt u de productinstellingen (geluid, taal, standaard fabrieksinstellingen) gemakkelijk bekijken en wijzigen. Zet het product in stand-bymodus (Zie hoofdstuk Stand-bymodus) en druk op de toets Instellingen om naar het menu Instellingen te gaan. Gebruik dan de draaiknop en de bevestigingstoets om de volgende instellingen te wijzigen:

• GELUID INSTELLEN

- 1 Draai aan de draaiknop om de waarden te selecteren uit actief/inactief.
- 2 Druk op de bevestigingstoets.

• TAAL

- 1 Draai de draaiknop om de beschikbare talen (zie tabel) te selecteren.
- 2 Druk op de bevestigingstoets.

ITEMS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Talen	Engels	Frans	Italiaans	Duits	Zweeds	Spaans	Nederlands	Hongaars	Slowaaks	Pools	Tsjechisch

• TERUG NAAR FABRIEKSINSTELLINGEN

- 1 Draai aan de draaiknop om de waarden te selecteren uit Ja/Nee. (Als u Ja kiest, worden de originele instellingen van het product hersteld).
- 2 Druk op de bevestigingstoets.

• DEMOMODUS

- 1 Draai aan de draaiknop om de Demomodus in/uit te schakelen. Selecteer "ACTIEF" om de Demomodus te activeren, of "INACTIEF" om deze te deactiveren. (zie hoofdstuk "DEMOMODUS" voor meer informatie).
- 2 Druk op de bevestigingstoets.

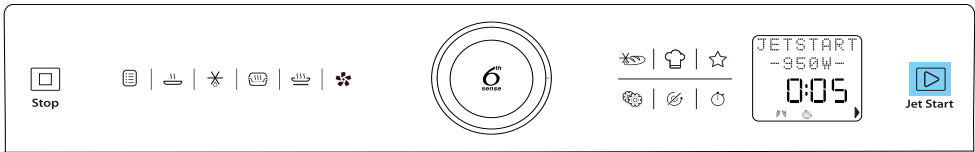
• AFSLUITEN

- 1 Draai aan de draaiknop om Afsluiten te selecteren.
- 2 Druk op de bevestigingstoets om het menu af te sluiten.




JET START

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



1 Druk op de Jet Start-toets.

Als u op de Jet Start-toets  drukt, start de magnetronfunctie gedurende 30 seconden op maximumvermogen. Bij elke extra druk op de Jet Start-toets verlengt de bereidingstijd met 30 seconden. Nadat de functie is gestart, kunt u de draaiknop ook gebruiken om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.

Tips en suggesties:

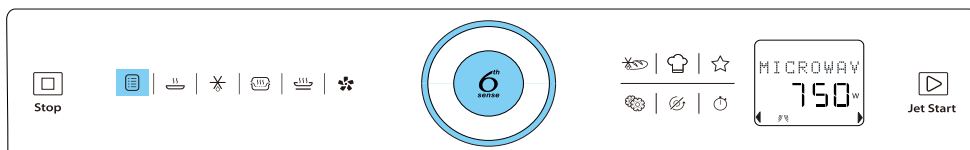
- Wanneer de oven in Stand-bymodus is, is het mogelijk de Jet Start-functie te gebruiken. U kunt ook de draaiknop draaien om de duur voor Jet Start in te stellen en op de bevestigingstoets drukken om de functie te starten.




MAGNETRON


Met de magnetronfunctie kunt u snel voedsel en dranken bereiden of opnieuw verwarmen.

Aanbevolen accessoire:  Plaatdeksel (afzonderlijk verkrijgbaar)



- 1 Druk op de toets Handmatige functies .
- 2 Het display toont het volgende: "MICROWAVE (MAGNETRON)", drukt op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om het magnetronvermogen in te stellen (zie onderstaande tabel).
- 4 Druk op de bevestigingstoets.
- 5 Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 6 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL IS GESTART:

Het vermogen aanpassen: Druk op de toets Handmatige functies  en draai aan de draaiknop om de waarde aan te passen.

Tijd verlengen/verkorten: Draai aan de draaiknop of druk op de Jet Start-toets/bevestigingstoets om de bereidingstijd van 30 seconden te verlengen.

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 vancaseroles.
350 W	Laten sudderen van stoofschotels, smelten van boter.
160 W	Ontdooien.
90 W	Zacht laten worden van boter, kaas en ijs.



GRILL

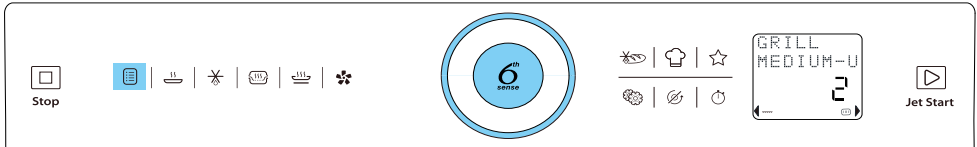
Deze functie gebruikt een krachtige kwartsgrill voor het bruinen van voedsel en het creëren van een rooster- of gratineffect.

Met de grillfunctie kunt u voedsel bruinen, zoals kaastosti's, warme broodjes, aardappelkroketten, sausen, groenten.

Specifiek accessoire:



Hoog rek



- 1 Druk op de toets Handmatige functies
- 2 Draai aan de draaiknop om de "GRILL (GRILL)" te zien en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om het niveau voor het grillvermogen in te stellen (zie onderstaande tabel) en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 4 Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 5 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

	VERMOGEN
1	Laag
2	Medium
3	Hoog

Tips en suggesties:

- Gerechten als kaas, tosti's, steaks en worstjes plaatst u op het hoge rooster.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.



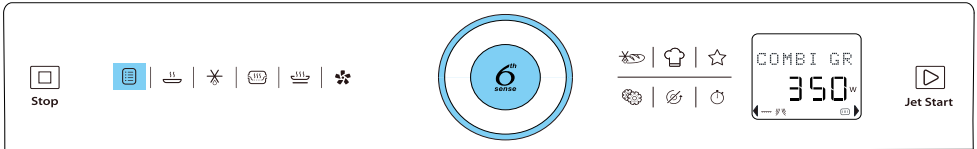
COMBI GRILL/MAGNETRON


Deze functie combineert magnetron en grillverwarming, zodat u in een oogwenk gratin kunt bereiden.

Specifiek accessoire:




Hoog rek



- 1 Druk op de toets Handmatige functies .
- 2 Draai aan de draaiknop om de "COMBI GRILL + MICROWAVE (COMBI GRILL/MAGNETRON)" te zien en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om het niveau voor het magnetronvermogen in te stellen (zie onderstaande tabel) en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 4 Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 5 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL IS GESTART:

Het vermogen aanpassen: Druk op de toets Handmatige functies  en draai aan de draaiknop om de waarde aan te passen.

Tijd verlengen/verkorten: Draai aan de draaiknop of druk op de Jet Start-toets/bevestigingstoets om de bereidingstijd van 30 seconden te verlengen.

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

Tips en suggesties:

- Laat de oven niet open gedurende langere perioden wanneer de grill werkt omdat de temperatuur hierdoor zal dalen.
- Als u grote gratins bereidt waarvoor de rotatie van het draaiplateau moet stoppen, draait u de schotel om na ongeveer de helft van de bereidingstijd. Dit is nodig om kleur te krijgen op het volledige oppervlak bovenaan.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt magnetron- en hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.



COMBI HETE LUCHT/MAGNETRON

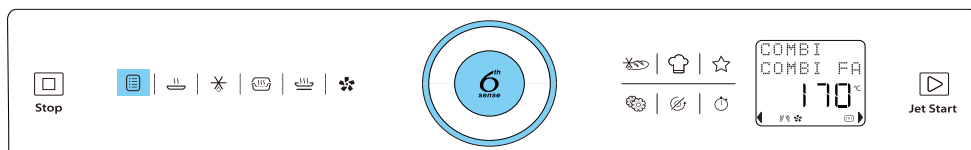
Deze functie combineert magnetron en hete lucht bereidingen, zodat u in een oogwenk ovengebakken schotels kunt bereiden.


Met de combinatie hete lucht + magnetron kunt u gerechten bereiden, zoals geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, vis, cake en gebak.

Specifiek accessoire:




Laag rooster



- 1 Druk op de toets Handmatige functies .
- 2 Draai aan de draaiknop om de "COMBI FORCED AIR + MICROWAVE-USE LOW RACK (COMBI HETE LUCHT/MAGNETRON-GEbruik LAAG ROOSTER)" te zien en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om de temperatuur in te stellen (kies een geschikte temperatuur binnen het bereik van 50°C tot 200°C) en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 4 Draai aan de draaiknop om het niveau voor het magnetronvermogen in te stellen (zie onderstaande tabel) en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 5 Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 6 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL IS GESTART:

Het vermogen aanpassen: Druk op de toets Handmatige functies  en draai aan de draaiknop om de waarde aan te passen.

Tijd verlengen/verkorten: Draai aan de draaiknop of druk op de Jet Start-toets/bevestigingstoets om de bereidingstijd van 30 seconden te verlengen.

De temperatuur aanpassen: druk op de Hete lucht-toets  en draai aan de draaiknop om de waarde aan te passen.

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



Tips en suggesties:

- Gebruik het lage rooster om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt magnetron- en ovenvast is.



SNEL VERWARMEN

Gebruik deze functie om de lege oven in korte tijd voor te verwarmen. U kunt de gewenste temperatuur instellen en de oven zal u meteen melden wanneer deze temperatuur is bereikt.

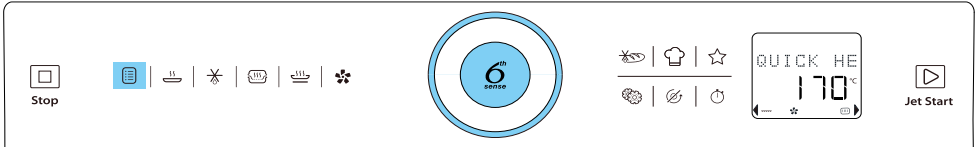
Specifieke accessoires:




Laag rooster



Plaatdeksel
(afzonderlijk verkrijgbaar)



- 1 Druk op de toets Handmatige functies .
- 2 Draai aan de draaiknop om "QUICK HEAT (SNEL VERWARMEN)" te zien en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om de temperatuur in te stellen.
- 4 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de draaiknop te draaien.

Tijdens het verwarmingsproces, wordt "PREHEATING (VOORVERWARMING)" weergegeven en wordt de voortgangsbalk weergegeven tot de ingestelde temperatuur is bereikt.

Als de temperatuur is bereikt, wordt "END (END)" weergegeven. Er kunnen op dit moment geen bereidingsparameters worden ingesteld.



Tips en suggesties:

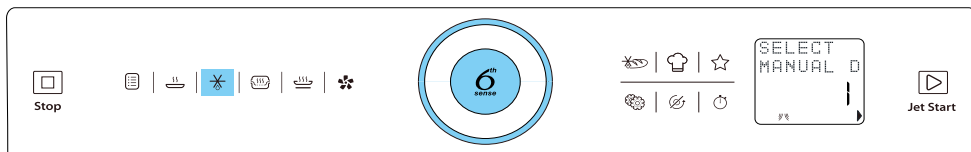
- Zet geen voedsel in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden.



ONTDOOIEN (HANDMATIG EN 6TH SENSE ONTDOOIEN)

Met deze functie kunt u snel voedsel handmatig of automatisch ontdoeien.

Gebruik deze functie voor het ontdoeien van vlees, gevogelte, vis, groente of brood.



■ 1: HANDMATIG ONTDOOIEN

- 1 Druk op de toets Ontdoeien
- 2 Draai de draaiknop om "MANUAL, DEFROST (ONTDOOIEN HANDMATIG)" te zien en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 4 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

■ 2-6: 6TH SENSE ONTDOOIEN

- 1 Druk op de toets Ontdoeien
- 2 Draai aan de draaiknop om het type voedsel te selecteren (zie onderstaande tabel) en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 4 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

ONTDOOIINGSTYPE	VOEDINGSGROEP	GEWICHT	
1	Handmatig	-	
2	6 th Sense	Vlees	100g - 2kg
3	6 th Sense	Gevogelte	100g - 2kg
4	6 th Sense	Vis	100g - 2kg
5	6 th Sense	Groenten	100g - 2kg
6	6 th Sense	Brood	100g - 2kg

Tips en suggesties:

- Voor het beste resultaat raden wij u aan direct op het glazen draaiplateau te ontdoeien. Indien nodig is het mogelijk een houder in licht plastic, geschikt voor de magnetron, te gebruiken.
- Voor voedsel dat niet in deze tabel is opgenomen en als het gewicht minder of meer is dan het aanbevolen gewicht, moet u de handmatige functie kiezen.
- Als het voedsel een hogere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.
- Als het voedsel een lagere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.
- Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdoeien beter als u ze tijdens het ontdoeien doorroert.
- Haal stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdoeien. Afzonderlijke plakken ontdoeien sneller.
- Voor details die zijn gevraagd voor het toevoegen/roeren/omdraaien, zie tabel op pagina 11.



CRISP

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

De volgende accessoires moeten worden gebruikt met de Crispfunctie:

- de crisplaat
- de crisphandgreep (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire) voor het hanteren van de warme crisplaat.

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

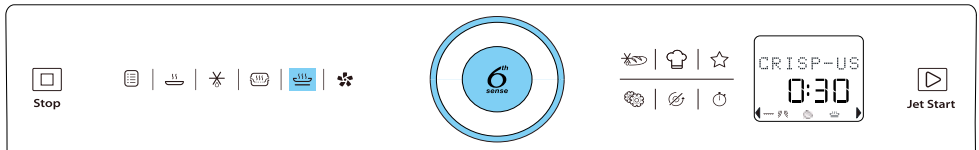
Specifieke accessoires:




Crisplaat




Crisphandgreep (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)



- 1 Druk op de Crisptoets .
- 2 Draai de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

Gebruik alleen de bijgeleverde crisplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crisplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.

 Tips en suggesties:

- Verzeker u ervan dat de crisplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.
- De oven en de crisplaat worden heet wanneer u deze functie gebruikt.
- Plaats de hete crisplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.
- Let erop dat u de plaat onder het grillelement niet aanraakt.
- Gebruik ovenhandschoenen of de crisphandgreep om de hete crisplaat uit de oven te halen.
- Voordat u voedsel bereidt dat geen lange bereidingstijd (pizza, taarten ...) vereist, raden wij aan de crisplaat 2-3 minuten voor te verwarmen.



6TH SENSE BROOD ONTDOOIEN

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

Gebruik deze functie om snel bevroren broodjes, baguettes en croissants te ontdooien.

6th Sense brood ontdooien kan worden gebruikt als het netto gewicht tussen 50g- 400g ligt.

De volgende accessoires moeten worden gebruikt met deze functie:

- de crisplaat

- de crisphandgreep (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire) voor het hanteren van de warme crisplaat.

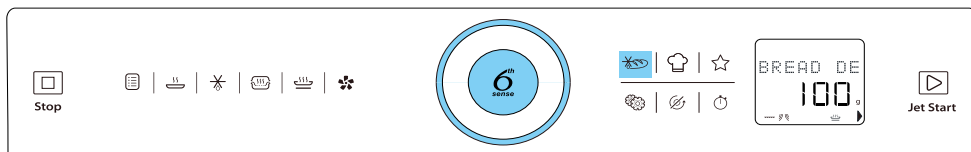
Specifieke accessoires:




Crisplaat




Crisphandgreep (afzonderlijk verkrijgbaar accessoire)



Plaats de lege crisplaat op het glazen draaiplateau in de oven.

- 1 Druk op de toets 6th Sense Brood ontdooien .
- 2 Draai de draaiknop om het gewicht te selecteren.
- 3 Druk op de bevestigingstoets. Er is een voorverwarmingsfase voordat de bereiding wordt gestart. Wanneer de temperatuur is bereikt, verschijnt een bericht met de vraag voedsel (brood) toe te voegen. Tijdens het voorverwarmingsproces wordt "VOORVERWARMING" weergegeven.
- 4 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

De oven werkt automatisch met magnetron en grill om de crisplaat voor te verwarmen. Daardoor komt de crisplaat zeer snel op temperatuur. Wanneer het voorverwarmen klaar is, zal de oven u vragen voedsel toe te voegen.

 Tips en suggesties:

- Controleer of de crisplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.
- De oven en de crisplaat worden heet wanneer u deze functie gebruikt.
- Plaats de hete crisplaat Plaats de hete crisplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.
- Gebruik ovenhandschoenen of de crisphandgreep om de hete crisplaat uit de oven te halen.
- Gebruik alleen de bijgeleverde crisplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crisplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.
- Voor details die zijn gevraagd voor het toevoegen/roeren/omdraaien, zie tabel op pagina 11.

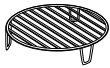


HETE LUCHT

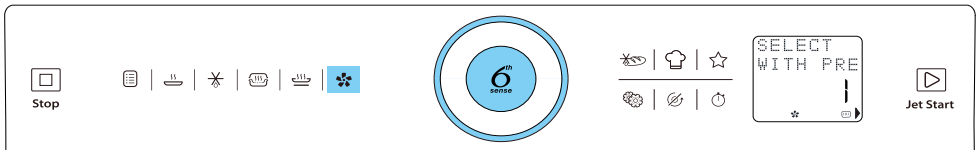
Met deze functie kunt u ovengebakken schotels verkrijgen. Met een krachtig verwarmingselement en ventilator, verloopt de bereidingscyclus net als bij een gewone oven. Gebruik deze functie voor het bereiden van meringues, koekjes, cake, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

U kunt de functie Hete lucht gebruiken met of zonder voorverwarmingsfase. De voorverwarmingsfase gebruikt zowel de ventilator als de grill om de oven snel voor te verwarmen voordat u de bereiding start om zo de best mogelijke bereidingsresultaten te verkrijgen.

Specifiek accessoire:



Laag rooster



■ 1: MET VOORVERWARMING

- 1 Druk op de toets Hete lucht
- 2 De optie verschijnt op het display: "WITH PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (DRUK BIJ VOORVERWARMING HETE LUCHT-GEbruik EEN LAAG ROOSTER)", op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om de temperatuur in te stellen en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 4 Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 5 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

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

■ 2: ZONDER VOORVERWARMING

- 1 Druk op de toets Hete lucht
- 2 Draai aan de draaiknop om de "WITHOUT PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (ZONDER VOORVERWARMING, HETE LUCHT-GEbruik EEN LAAG ROOSTER)" te zien en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 3 Draai aan de draaiknop om de temperatuur in te stellen en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
- 4 Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 5 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS:

De temperatuur aanpassen: Druk op de Hete lucht-toets en draai aan de knop om de waarde aan te passen.
Tijd verlengen/verkorten: Draai aan de draaiknop of druk op de Jet Start-toets/bevestigingstoets om de bereidingstijd van 30 seconden te verlengen.



Tips en suggesties:

- Gebruik het lage rooster om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt en ovenvast is.
- U kunt de crisplaat gebruiken als bakplaat wanneer u kleine zaken maakt, zoals koekjes en muffins. Leg de plaat op het lage rooster.



6TH SENSE STOMEN

Met deze functie kunt u gezonde en natuurlijke smakende gerechten maken door bereidingen te stomen. Gebruik deze functie voor het stomen van voedsel, zoals groenten en vis.

De geleverde stomeraccessoire moet altijd worden gebruikt met deze functie.

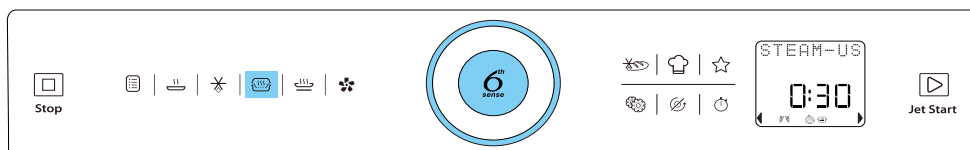
Deze functie werkt in 2 fasen.


- Bij de eerste fase wordt het water snel op kooktemperatuur gebracht.
- De tweede fase stelt automatisch de temperatuur bij om het voedsel te laten sudderen, en om overkoken te vermijden. Op het display wordt op dit moment de stoomtijd en het aftellen weergegeven.

Specifiek accessoire:



Stoompan



- 1 Druk op de toets 6th Sense stomen .
- 2 Draai de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen. (Als de tijd niet is ingesteld, wordt de functie onmiddellijk nadat het water het kookpunt heeft bereikt, beëindigd).
- 3 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

■ Bereiden van groenten:

plaats de groenten op het middelste rooster. Giet 50-100 ml water in het onderste deel van de stoompan. Doe het deksel op de pan en stel de tijd in.

Zachte groenten, zoals broccoli en prei, moeten 2-3 minuten worden gekookt.

Hardere groenten, zoals wortels en aardappels, moeten 4-5 minuten worden gekookt.

■ Vis bereiden:

Giet water tot het "stoomniveau" binnenin de onderkant (voet) van de stoompot (ongeveer 100 ml).

Plaats de vis op het middelste rooster, dek het af met het deksel en stel de bereidingstijd in.

Tips en suggesties:

- De stoompan is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij magnetronfunctie!
- Gebruik de stoompan nooit met een andere functie. Gebruik van de stoompan in elke andere functie kan schade veroorzaken.
- Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.

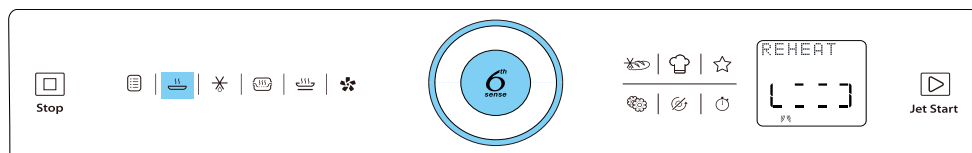



6TH SENSE OPNIEUW VERWARMEN

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

Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast is.

Aanbevolen accessoire:  Plaatdeksel (afzonderlijk verkrijgbaar)



- 1 Druk op de toets voor 6th Sense Opnieuw opwarmen .
- 2 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.

Tips en suggesties:

- Het nettogewicht moet tussen 250 - 600g blijven wanneer deze functie wordt gebruikt.
- Zorg dat de oven op kamertemperatuur is voordat u deze functie gebruikt, om het beste resultaat te bereiken.
- Leg het dikkere voedsel aan de buitenkant van het bord en het dunnere in het midden.
- Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen.
- Dikkere plakken, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.
- Als u 1-2 minuten wacht voordat u opgewarmd voedsel opdient, zal de resultaten verbeteren, vooral voor bevroren voedsel.
- Plastic folie moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.

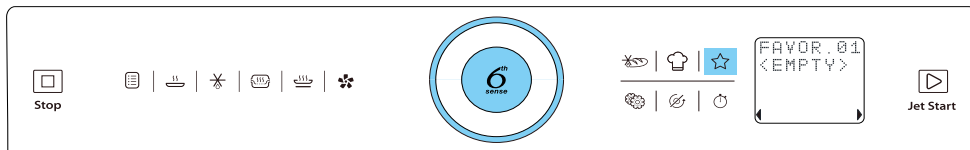


FAVORIETEN

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

Elke favoriet kan één cyclus of een reeks cycli bevatten (tot 6).

Een cyclus bestaat uit een bereidingsfunctie en de verwante parameters, bijv. vermogen en tijd...



COMPATIBELE BEREIDINGSFUNCTIES:

U kunt alle volgende functies opslaan:

Magnetron / Grill / Hete lucht / Handmatig ontdooien / Snel verwarmen / Crisp / Combi Grill/magnetron / Combi Hete lucht/magnetron

Opmerking: Het opslaan van een favoriet is niet mogelijk in de volgende gevallen:

- als een 6th Sense-functie is gebruikt
- als de functie Draaiplateau stoppen is gebruikt
- als er cyclusparameters (bijv. tijd, vermogen) zijn gewijzigd na het opstarten van de cyclus
- als het product in stand-by is gegaan (automatisch of na het indrukken van de STOP-toets)

■ EEN INDIVIDUELE CYCLUS OPSLAAN:

- 1 Start een van de cycli die compatibel zijn met de functie Favorieten (zie hierboven).
- 2 Wacht tot het einde van de cyclus en houd de knop Favorieten enkele seconden vast ☆.
- 3 Het display toont u de eerste lege positie, als die er is, waar u uw nieuwe favoriet kunt opslaan. Druk op de bevestigingstoets om de favoriet op te slaan op de voorgestelde positie of draai aan de draaiknop om een andere positie te kiezen. Druk vervolgens op de bevestigingstoets..

Opmerking: het is mogelijk een bestaande favoriet te vervangen door een nieuwe:u wordt gevraagd deze actie te bevestigen door opnieuw op de bevestigingstoets te drukken.

■ EEN REEKΣ CYCLI OPSLAAN:

- 1 Start een van de cycli die compatibel zijn met de functie Favorieten .
- 2 Wacht tot het einde van de cyclus en selecteer dan de volgende cyclus die u wilt opslaan in de reeks.
- 3 Herhaal stap 2 als u nog een cyclus wilt toevoegen aan de reeks en ga dan naar stap 4.
- 4 Houd de toets Favoriet enkele seconden ingedrukt ☆.
- 5 Draai aan de draaiknop, selecteer "SAVE CYCLE SEQUENCE (CYCLUSVOLGORDE OPSLAAN)" en druk op de bevestigingsknop.
- 6 Het display toont u de eerste lege positie, als die er is, waar u uw nieuwe favoriet kunt opslaan. Druk op de bevestigingstoets om de favoriet op te slaan op de voorgestelde positie of gebruik de draaiknop om een andere positie te kiezen. Druk vervolgens op de bevestigingstoets..

Opmerking: het is mogelijk een bestaande favoriet te vervangen door een nieuwe:u wordt gevraagd deze actie te bevestigen door opnieuw op de bevestigingstoets te drukken.

■ EEN FAVORIET OPROEPEN:

- 1 Druk op de toets Favoriet ☆.
- 2 Draai de draaiknop en druk op de bevestigingstoets om de gewenste favoriet in de lijst te selecteren en te starten.



Opmerking: als de favoriet bestaat uit een reeks cycli, drukt u op de Jet Start-toets om elk van de fasen in de reeks te starten. Als er geen actie wordt uitgevoerd na het einde van elke fase, start de volgende fase automatisch na 2 minuten.













6TH SENSE CHEFMENU

Het 6th Sense chefmenu is een eenvoudige en gebruiksvriendelijke gids met automatische recepten die telkens opnieuw perfecte resultaten opleveren.

Gebruik dit menu om de schotels te bereiden die in de volgende tabellen zijn vermeld. Selecteer een recept en volg de instructies op het display: Het 6th Sense chefmenu past de bereidingsparameters automatisch aan voor de beste resultaten.

- 1 Druk op de toets 6th Sense chefmenu .
 - 2 Draai aan de draaiknop om de voedselgroep te selecteren..
 - 3 Druk op de bevestigingsknop om te bevestigen.
 - 4 Draai aan de draaiknop om het recept te selecteren.
 - 5 Druk op de bevestigingsknop om te bevestigen.
 - 6 Afhankelijk van het geselecteerde recept, kan het display u vragen Tijd / Hoeveelheid / Gewicht / Gaarheid in te stellen. Gebruik de draaiknop en de bevestigingstoets om de gevraagde waarden in te stellen.
 - 7 Druk op de bevestigingstoets/Jet Start-toets. De functie wordt gestart.
-  Tips en suggesties:

- Voor een grote hoeveelheid/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.
- Voor details die zijn gevraagd voor het toevoegen/roeren/omdraaien, zie tabel op pagina 11.

ACCESSOIRES				
 Testschotel magnetron	 Magnetron- en oven-vaste schotel	 Crispplaat	 Stoompan	 Stoompan (Onderkant en deksel)
 Laag rooster	 Hoog rek	 Bakplaat	 Zonder deksel	 Schotel met hoge randen



6TH SENSE CHEFMENU

VOEDINGSGROEP	ACCESSOIRES	RECEPT	HOEEVEELHEID	VOORBEREIDING
1. VEGETABLES (GROENTEN)		1. Potatoes [Baked] (Aardappelen [gebakken])	200g - 1.000g	Geschikt voor elk 200-300g aardappelen. Was de aardappelen en prik ze in. Omdraaien als de oven dit vraagt.
		2. Potatoes gratin [Baked] (Aardappelgratin [gebakken])	8 porties	Snijd de rauwe aardappelen in schijven en vermeng ze met uien. Kruid de aardappelen met zout, peper en knoflook en giet de room erover. Besprenkel het geheel met kaas.
		3. Potatoes [Steam] (Aardappelen [stomer])	300g - 1.000g	Plaats het voedsel in het onderste gedeelte van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.
		4. Potato wedges [Crisp] (Aardappelpartjes [crisp])	300g - 800g	Schil en snijd de aardappelen. Kruid de partjes en vet de crispplaat licht in met olie en druppel er wat olie bovenop. Omroeren wanneer de oven dit vraagt.
		5. Frozen vegetables [Steam] (Bevroren groenten [stomer])*	300g - 800g	In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		6. Frozen vegetables gratin [Baked] (Gratin bevroren groenten [gebakken])*	400g - 800g	Verwijder eventueel aanwezig aluminiumfolie.
		7. Tomatoes [Baked] (Tomaten [gebakken])	300g - 800g	Snijd de tomaten doormidden, kruid de helften en besprenkel ze met kaas.
		8. Pepper [Crisp] (Peper [crisp])	200g - 500g	Vet de crispplaat licht in. Plaats het gesneden voedsel als de crispplaat is voorverwarmd. Kruid de paprika en besprenkel deze met olie. Roer het voedsel om als dit wordt aangegeven.
		9. Egg plant [Crisp] (Aubergine [crisp])	300g - 800g	Snijd de aubergine doormidden en bestrooi de helften met zout dat u even laat intrekken. Vet de crispplaat licht in met olie en plaats het voedsel als de crispplaat is voorverwarmd. Omdraaien als de oven dit vraagt.
		10. Carrots [Steam] (Wortelen [stomer])	200g - 500g	In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		11. Green beans [Steam] (Groene bonen [stomer])	200g - 500g	Plaats het voedsel in het onderste gedeelte van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.
		12. Broccoli [Steam] (Broccoli [stomer])	200g - 500g	In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		13. Cauliflower [Steam] (Bloemkool [stomer])	200g - 500g	In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		14. Pepper [Steam] (Peper [gestoomd])	200g - 500g	In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		15. Squash [Steam] (Pompoen [gestoomd])	200g - 500g	In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		16. Corn on cob [Steam] (Maiskolven [stomer])	300g - 800g	In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovensvaste schotel



Crispplaat



Stoompan



Stoompan (Onderkant en deksel)



Laag rooster



Hoog rek



Bakplaat















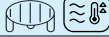


Zonder deksel



Schotel met hoge randen



6TH SENSE CHEFMENU

VOEDINGSGROEP	ACCESSOIRES	RECEPT	HOEEVEELHEID	VOORBEREIDING
 2. KIP		1. Geroosterd	800g - 1.500g	Kruid de kip en plaats deze in de onverwarmde oven met de borst omhoog.
		2. Stuks [crisp]	400g - 1.200g	Kruid de stukken en plaats ze op de crispplaat met de zijde met vel omhoog.
		3. Poten [crisp]	400g - 1.000g	Kruid de kippenbilen. Vet de crispplaat in. Voeg de billen toe wanneer de crispplaat is voorverwarmd en draai ze om als de oven dit vraagt.
		4. Vleugels [crisp]	400g - 1.000g	Kruid de kippenbilen. Vet de crispplaat in. Voeg de vleugels toe wanneer de crispplaat is voorverwarmd en draai ze om als de oven dit vraagt.
		5. Filets [crisp]	300g - 1.000g	Vet de crispplaat licht in. Kruid de filets en plaats deze als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
		6. Filets [stomer]	300g - 800g	Kruid de vis en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		7. Filets met spek [crisp]	200g - 500g	Snij de verse kipfilet in stroken. Gebruik de schijf spek om de filet in te wikkelen. Voeg het vlees toe wanneer de crispplaat is voorverwarmd en draai ze om als de oven dit vraagt.
		8. Kebab [geroosterd]	2 - 6 porties	Voor 6 porties: 400g kipfilet; 2 paprika's, 2 uien en kruiden. Snijd de kipfilet in stukken en kruid ze. Snijd de paprika en uien in stukken. Gebruik de houten stokjes om de kipfilet, paprika en ui samen te prikken. Plaats ze vervolgens op het hoge rooster in de oven. Omdraaien als de oven dit vraagt
 3. VLEES		1. Beef Roasted] (Rundsvlees [geroosterd])	800g - 1.500g	Kruid het vlees en plaats het in de oven als deze is voorverwarmd. Draai het vlees als dit wordt aangegeven. Stel voor Franse rosbief de functie Gaarheid minus in.
		2. Varkensvlees [geroosterd]	800g - 1.500g	Kruid het vlees en plaats het in een onverwarmde oven. Draai het vlees als dit wordt aangegeven.
		3. Lam [geroosterd]	1.000g - 1.500g	Kruid het vlees en plaats het in een onverwarmde oven. Draai het vlees als dit wordt aangegeven.
		4. Lamskotelet [gegrild]	2- 6 stuks	Borstel het vlees in met olie en plaats het in de onverwarmde oven. Omdraaien als de oven dit vraagt. Kruid het vlees.
		5. Kalfsvlees [geroosterd]	800g - 1.500g	Kruid het vlees en plaats het in de oven als deze is voorverwarmd. Draai het vlees als dit wordt aangegeven.



Testschotel
magnetron



Magnetron- en
ovenvaste schotel



Crispplaat



Stoompan



Stoompan
(Onderkant en
deksel)



Laag rooster



Hoog rek



Bakplaat














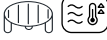




Zonder deksel



Schotel met
hoge randen



6TH SENSE CHEFMENU

VOEDINGSGROEP	ACCESSOIRES	RECEPT	HOEEVEELHEID	VOORBEREIDING
 3. VLEES		6. Ribben [crisp]	700g - 1.200g	Kruiden en op de crispplaat plaatsen.
		7. Traditioneel gehaktbrood [gebakken]	4 - 8 porties	Maak uw favoriete gehakt klaar in de vorm van een brood.
		8. Gehaktballen [gebakken]	200g - 400g	Maak uw favorieten gehaktballenrecept en draai het vlees in balletjes met een gewicht van elk ongeveer 20 g.
		9. Entrecote [Grilled] (Entrecôte [ge-roosterd])	2 - 4 stuks	Borstel het vlees in met olie en plaats het in de onverwarmde oven. Omdraaien als de oven dit vraagt. Kruid het vlees.
		10. Bevroren hamburgers [crisp]*	100g - 500g	Vet de crispplaat licht in. Plaats het vlees als de crispplaat is voorverwarmd. Omdraaien als de oven dit vraagt.
		11. Braadworst [crisp]	200g - 800g	Doorprik de worstjes met een vork om openspringen te voorkomen. Vet de crispplaat licht in. Plaats de worst als de plaat is voorverwarmd en draai deze als dit wordt aangegeven.
		12. Hotdogs [stomer]	4 - 8 stuks	Giet 1 liter water in het onderste deel van de stoompan en plaats het deksel. Als de oven dit vraagt, plaatst u de hotdogs en sluit u het deksel.
		13. Spek [crisp]	50g - 150g	Voeg het vlees toe wanneer de crispplaat is voorverwarmd en draai ze om als de oven dit vraagt.
 4. VIS & SCHAALDIEREN		1. Visfilets [stomer]	300g - 800g	Kruid de vis en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		2. Hele vis [gebakken]	600g - 1.200g	Kruid de vis en borstel er wat boter op. Besprenkel de vis eventueel met broodkruimels.
		3. Whole fish [Boiled] (Hele vis [gekookt])	600g - 1.200g	Kruid de vis en voeg 100 ml visbouillon toe. Met deksel bereiden.
		4. Koteletten [stomer]	300g - 800g	Kruid de vis en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		5. Koteletten [crisp]	300g - 800g	Vet de crispplaat licht in. Kruid en plaats het voedsel als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
		6. Bevroren gratin [gebakken]*	600g - 1.200g	Verwijder eventueel aanwezig aluminiumfolie.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crispplaat



Stoompan



Stoompan (Onderkant en deksel)



Laag rooster



Hoog rek



Bakplaat




















Zonder deksel



Schotel met hoge randen



6TH SENSE CHEFMENU

VOEDINGSGROEP	ACCESSOIRES	RECEPT	HOEEVEELHEID	VOORBEREIDING
 4. VIS & SCHAAL- DIEREN		7. Bevroren gepaneerde filets [crisp]*	200g - 600g	Vet de crisplaat licht in. Plaats de vis als de crisplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
		8. Mosselen [stomer]	100g - 400g	Plaats 100-400g voedsel onderaan en voeg 400ml water toe. Afdekken met deksel.
		9. Voorgekookte mosselen [crisp]	100g - 400g	Vet de crisplaat licht in. Plaats de vis als de crisplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
		10. Garnalen [stomer]	100g - 400g	Plaats 100-400g voedsel onderaan, voeg onderaan 400-700ml water toe en dek af met het deksel.
		11. Garnalen [crisp]	100g - 400g	Gebruik grote garnalen. Vet de crisplaat licht in. Plaats de vis als de crisplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
 5. GEZOND FRI- TUREN		1. Patat [crisp] *	300g - 600g	Bestrooi de frites met zout voor de bereiding.
		2. Frozen fish fingers [Crisp] (Bevroren vissticks [crisp])*	200g - 500g	Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
		3. Gesneden chorizo [gegrid]	200g - 800g	Draai het voedsel als dit wordt aangegeven
		4. Bevroren kippenvleugels [crisp]*	300g - 600g	Verwijder de verpakking.
		5. Bevroren nuggets [crisp]*	250g - 600g	Plaats nuggets wanneer de crisplaat voorverwarmd is. Omdraaien als de oven dit vraagt.
 6. PIZZA & QUICHE		1. Bevroren panpizza [crisp]*	300g - 800g	Verwijder de verpakking.
		2. Bevroren dunne pizza [crisp]*	250g - 500g	Verwijder de verpakking.
		3. Thuisgemaakte pizza [crisp]	1 baksel	Maak deeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 - 225 g bloem, zout en olie. Laat dit rijzen. Rol het deeg uit op een ingevette crisplaat en prik het in. Voeg toppings als tomaten, mozzarella, kaas en ham toe.
		4. Gekoelde pizza [crisp]	200g - 500g	Plaats de pizza wanneer de crisplaat voorverwarmd is.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crispplaat



Stoompan



Stoompan (Onderkant en deksel)



Laag rooster



Hoog rek



Bakplaat











Zonder deksel



Schotel met hoge randen



6TH SENSE CHEFMENU

VOEDINGSGROEP	ACCESSOIRES	RECEPT	HOEEVEELHEID	VOORBEREIDING
 6. PIZZA & QUICHE		5. Dunne vegetarische pizza [crisp]	1 baksel	Bereid het pizzadeeg met 10g gist, 1dl water, zout:1ml, Tarwebloem: 145g, 1 eetlepel olie. Rol het deeg uit met de deegrol, leg op de licht geoliede crisplaat en prik met een vork. Spreid 1 dl tomatensaus bovenop het deeg. Voeg 50g geraspte wortelen, 50g paprika's, 50g uien en 50g paddenstoelen toe bovenop de saus. Voeg tot slot 150g kaas en oregano toe.
		6. Quiche lorraine [crisp]	1 baksel	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 de crisplaat. Prik het deeg in. Bak het deeg voor. Als de oven het aangeeft, voegt u de vulling toe. Voeg 200 g ham en 175 g kaas toe en giet hier een mengsel van 3 eieren en 300 ml room over. Plaats het geheel in de oven en vervolg de bereiding.
		7. Voorgebakken bevroren quiche [crisp]*	200g - 800 g	Verwijder de verpakking.
 7. RIJST EN GRAAN		1. Rijst [stomer]	1 - 4 porties	Plaats 1 tot 4 porties rijst op de onderkant (basis) van de stoompan, ervan uitgaand dat elke portie overeenkomt met 100g. Voeg gezouten water toe tot het geschikte niveau dat binnenin de stoompan, onder de tekst "Rijst + water" (1 = 1 portie, 2 = 2 porties enz.). Deksel met stoompandeksel. Gebruik het middelste rooster van de stoompan niet. Selecteer het aantal te bereiden porties zoals gevraagd op het display (L1 = 1 portie, L2 = 2 porties enz.).
		2. Rijstpap [stomer]	1 - 2 porties	Plaats rijst en water in het onderste deel van de stoompan. Plaats het deksel. Voeg melk toe als dit wordt aangegeven en vervolg de bereiding. Gebruik voor 2 porties 75 ml rijst, 200 ml water en 300ml melk. Gebruik voor 4 porties 150ml rijst, 300ml water en 500 ml melk.
		3. Havermoutpap	1 - 2 porties	Vermeng havermoutvlokken met zout en water volgens de aanwijzingen op de verpakking voor bereiding in de magnetron.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crisplaat



Stoompan



Stoompan (Onderkant en deksel)



Laag rooster



Hoog rek



Bakplaat
















Zonder deksel



Schotel met hoge randen



6TH SENSE CHEFMENU

VOEDINGSGROEP	ACCESSOIRES	RECEPT	HOEEVEELHEID	VOORBEREIDING
 8. PASTA & LASAGNE		1. Pasta [stomer]	1 - 3 porties	Plaats 1 tot 3 porties pasta op de onderkant (basis) van de stoompan, ervan uitgaand dat elke portie overeenkomt met 70g. Voeg gezouten water toe tot het geschikte niveau dat binnenin de stoompan, onder de tekst "Pasta + water" (1 = 1 portie, 2 = 2 porties enz.). Deksel met stoompandeksel. Gebruik het middelste rooster van de stoompan niet. Selecteer het aantal te bereiden porties zoals gevraagd op het display (L1 = 1 portie, L2 = 2 porties enz.).
	 	2. Vegetarische lasagne	8 porties	Bereid de groentensaus voor met 1 ui, 6 teentjes look, 1 wortel, 1 aubergine, 400 g verse gemengde paddenstoelen, 600g gehakte tomaten, 4 kopjes tomatensap, 1 takje rozemarijn, 2 laurierbladeren, 3 takjes tijm, 1,5 eetlepel honing, zout. Kaassaus met 6 kopjes melk, 2 kopjes room, 50 g boter, 1/2 kopje bloem, 2 kopjes geraspte kaas, zout en gemalen zwarte peper. Verspreid de kaassaus met het groentemengsel en de lasagnelagen in de vorm. Bovenaan met een laag saus en geraspte kaas.
	 	3. Vleeslasagne	4 - 8 porties	Bereid uw favoriete recept of volg het recept op de verpakking van de lasagne.
	 	4. Bevroren lasagne*	500g - 1.200g	Verwijder eventueel aanwezig aluminiumfolie.
 9. BROOD		1. Broodjes	1 baksel	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 als de oven is voorverwarmd.
		2. Boterham	1 - 2 stuks	Bereid het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Plaats het op de bakplaat om het te laten rijzen. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.
		3. Voorgebakken broodjes	1 baksel	Vacuümverpakte broodjes. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.
		4. Bevroren broodjes*	1 baksel	Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.



Testschotel
magnetron



Magnetron- en
ovenvaste schotel



Crispplaat



Stoompan



Stoompan
(Onderkant en
dekseel)



Laag rooster



Hoog rek



Bakplaat




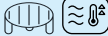









Zonder dekseel



Schotel met
hoge randen



6TH SENSE CHEFMENU

VOEDINGSGROEP	ACCESSOIRES	RECEPT	HOEEELHEID	VOORBEREIDING
 10. TAARTEN EN GEBAK		1. Moscovisch gebak	1 baksel	Maak een recept met een totaalgewicht van 700 - 800g. Plaats de cake als de oven is voorverwarmd.
		2. Chocoladetaart [crisp]	1 baksel	Smelt 150g boter in de magnetron. Meng het volgende met de gesmolten boter; 4,5 dl suiker, 2,5 dl tarwebloem, 3 eieren, 4,5 eetlepels cacao, 2,5 theelepels vanillesuiker. Verspreid het beslag gelijkmatig over de crispplaat.
		3. Worteltaart [crisp]	1 baksel	Snijdt 600 ml wortelen en voeg 450 ml tarwebloem toe, 3 eetlepels soda, 1,5 theelepels vanillesuiker, 300 ml beslagsuiker, 2 theelepels gemalen kaneel, 0,5 theelepel gemalen gember, 3 eieren en 150 ml raapzaadolie (of andere bakolie). Giet het mengsel in de geolieerde crispplaat.
		4. Scones [crisp]	1 baksel	Vorm een lange scone of maak kleinere scones op de ingevette crispplaat.
		5. Muffins	1 baksel	Maak beslag voor 16 - 18 stuks en vul papieren vormpjes. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.
		6. Koekjes	1 baksel	Leg de koekjes op bakpapier en plaats ze als de oven is voorverwarmd.
		7. Brownies	1 baksel	Gemengd beslag met 120g chocolade, 120g boter, 3 eieren, 200g suiker, 100g bloem, 5g bakpoeder, 50g walnoten. Giet het beslag op de geolieerde crispplaat. Plaats op het lage rooster wanneer de oven is voorverwarmd.
		8. Sponsgebak	1 baksel	Klop 3 eieren en 135g suiker met een elektrische mixer. Voeg 135 g tarwebloem, 7,5 g bakpoeder en 45 ml koud water. Giet op de geolieerde bakplaat. Toevoegen in oven wanneer dit wordt gevraagd.
		9. Meringues	1 baksel	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 als de oven is voorverwarmd.
		10. Eigengemaakte fruitpastei	1 baksel	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei (of gebruik kant-en-klaar deeg). Plaats het deeg op de crispplaat en vul het met 700-800 g gesneden appel vermengd met suiker en kaneel.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crispplaat



Stoompan



Stoompan (Onderkant en deksel)



Laag rooster



Hoog rek



Bakplaat



Zonder deksel



Schotel met hoge randen



6TH SENSE CHEFMENU

VOEDINGSGROEP	ACCESSOIRES	RECEPT	HOEVEELHEID	VOORBEREIDING
10. TAARTEN EN GEBAK		11. Voorgebakken bevroren fruitpastei [crisp]*	400g - 800g	Verwijder de verpakking.
11. DESSERT & SNACKS		1. Gebakken appels	4 - 8 stuks	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter.
		2. Fruitcompôte [stomer]	300g - 800g	Pel en ontkern het fruit en snijd het in stukken. In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		3. Crème brûlée	2 - 6 porties	Verwarm voor 4 porties 100 ml room + 200 ml melk. Klop 2 eieren + 2 eidooiers met 3 eetlepels suiker en 1 theelepel vanille. Klop de hete vloeistof door de eieren. Verdeel het mengsel over 4 schaalpjes (magnetron- en ovenvast) en plaats ze in de crisplaat. Kook ½ liter water en giet dit naast de schaalpjes in de crisplaat. Verwarmen en laten afkoelen. Sprenkel er bruine suiker bovenop of gebruik witte suiker en maak deze bruin met behulp van de brander.
		4. Soufflé	2 - 6 porties	Maak een soufflé met citroen, chocolade of fruit en giet het mengsel in een ovenvaste schaal met een hoge rand. Plaats het voedsel als dit wordt aangegeven.
		5. Warme toffeesaas	4 porties	Smelt 50g boter in de magnetron. Meng het samen met de gesmolten boter in een magnetronvaste schaal. Voeg de andere ingrediënten (1 dl suiker, 0,5 dl room, 0,5 dl lichte stroop, 1 eetlepel gezeefde cacao, 1 theelepel vanillesuiker) wanneer de oven het vraagt. Opdiene met ijs, vers fruit of noten.
		6. Popcorn	100g	Plaats de zak op het draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer.
		7. Geroosterde noten [crisp]	50g - 200g	Plaats de noten als de crisplaat is voorverwarmd. Omroeren wanneer de oven dit vraagt.
		8. Geroosterde pompoenzaden [crisp]	50g - 200g	Plaats het voedsel als de crisplaat is voorverwarmd. Omroeren wanneer de oven dit vraagt.



Testschotel magnetron



Magnetron- en ovenvaste schotel



Crisplaat



Stoompan



Stoompan (Onderkant en deksel)



Laag rooster



Hoog rek



Bakplaat



Zonder deksel



Schotel met hoge randen

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

MILIEUTIPS

De verpakking kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.

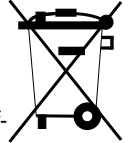
Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG voor Afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE) Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid 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.

Het weggooien moet gebeuren in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften 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 afvalophalddienst 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.



Conform IEC 60705 editie 4. 2010-04

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

TEST	HOEVEELHEID	GESCHATTE TIJDSDUUR	VERMOGEN	OVENSCHAAL
12.3.1	1.000 g	14 min	750 W	Pyrex 3,227
12.3.2	475 g	6,5 min	750 W	Pyrex 3,827
12.3.3	900 g	13 min	750 W	Pyrex 3,838
12.3.4	1.100 g	28 - 30 min	Hetelucht 200°C + 350 W	Pyrex 3,827
12.3.5	700 g	25 min	Hetelucht 200°C + 90 W	Pyrex 3,827
12.3.6	1.000 g	30 - 35 min	Hetelucht 200°C + 350 W	Pyrex 3,827
13.3	500 g	2 min 12 sec	JET DEFROST	

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Voedingsspanning	230 V/50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	2200 W
Stand-by vermogen	<2,0W
Vermogen in UIT-stand	<0,5W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	379 x 491 x 540
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	210 x 395 x 370

