Use & Care Guide
Microwave Oven

“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece.
It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Thanks for choosing

Commercial Code: KMQFX 33910
SKU: 859991565270

KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

www.kitchenaid.eu

INDEX

INSTALLATIE
INSTALLATIE ---- 3

VEILIGHEID
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ---- 4
STORINGEN OPSPOREN ---- 5
VEILIGHEIDSMAATREGELEN ---- 6

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD
ACCESSOIRES ---- 7
ONDERHOUD EN REINIGING ---- 8

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL
BEDIENINGSPANEEL ---- 9
BESCHRIJVING DISPLAY ---- 10

ALGEMEEN GEBRUIK
STAND-BY-MODUS ---- 11
STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT ---- 11
DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN ---- 11
VOEDSEL TOEVOEGEN/ROEREN/OMDRAAIEN ---- 11
DRAAIPLATEAU STOPPEN ---- 12
SETTING (INSTELLING) ---- 13

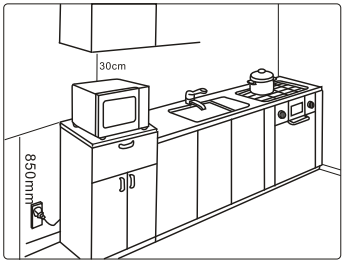
BEREIDINGSFUNCTIE
JET START ---- 14
MICROWAVE (MAGNETRON) ---- 15
GRILL ---- 16
FORCED AIR (HETE LUCHT) ---- 17
DUAL CRISP ---- 18
DUAL CRISP FRY ---- 18
JET REHEAT (SNEL OPWARMEN) ---- 21
JET DEFROST (SNEL ONTDOOIEN) ---- 22
COMBI (MAGNETRON + GRILL) ---- 23
COMBI (MAGNETRON + HETE LUCHT) ---- 24
DUAL STEAM (DUBBELE STOOMPAN) ---- 25
CHEF MENU (CHEFMENU) ---- 29
AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING) ---- 36
SPECIAL MENU (SPECIAAL MENU) ---- 37

MILIEUTIPS
MILIEUTIPS ---- 39
TECHNISCHE SPECIFICATIES ---- 40

INSTALLATIE

VOORDAT U AANSLUIT

Plaats de magnetron op een afstand vanaf andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm ruimte boven de magnetron blijven.
De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst. Deze magnetron mag niet worden geplaatst of gebruikt op een werkoppervlak dat lager is dan 850 mm boven de vloer. Plaats de linkerkant (vooraanzicht) van de magnetron NIET tegen een muur!



* Verwijder niet de inlaatbeschermingsplaten van de magnetron die zich op de zijkant van de ovenruimte bevinden. Deze zorgen ervoor dat geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.
* Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning bij u thuis.
* Plaats de magnetron op een stabiel, vlak oppervlak dat sterk genoeg is voor de magnetron en het kookgerei dat u erin plaatst. Behandel de magnetron voorzichtig.
* Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de magnetron vrij kan stromen.
* Controleer of het toestel niet beschadigd is. Controleer of de deur van de magnetron goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de magnetron 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 verlengkabel: 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 geaarde stekker kan leiden tot het risico op een elektrische schok.**
* **Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of onderhoudstechnicus als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt of als u twijfelt of de magnetron op de juiste manier geaard is.**

! OPMERKING:

We adviseren om de beschermende film te verwijderen vanaf het bedieningspaneel en de kabelbinder van het netsnoer voordat u de magnetron voor het eerst gebruikt.

NA HET AANSLUITEN

* De magnetron kan alleen worden gebruikt als de deur van de magnetron stevig is gesloten.
* Plaats de magnetron niet vlak bij een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.
* De aarding van dit toestel is verplicht. 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.

VEILIGHEID

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze aanwijzingen zorgvuldig en bewaar ze voor raadplegen in de toekomst

* Als het materiaal in of buiten de magnetron ontbrandt of als rook wordt uitgestoten, moet u de magnetrondeur gesloten houden en de magnetron uitschakelen. Trek de voedingskabel uit het stopcontact of sluit de voeding af bij de zekering of de stroomonderbreker in de meterkast.
* Laat de magnetron niet onbewaakt achter, ,vooral niet wanneer 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:

* Als de deur of de deurafdichting beschadigd is, mag de magnetron niet worden gebruikt tot dit is gerepareerd door een bevoegd persoon.

⚠ WAARSCHUWING:

* 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.

⚠ WAARSCHUWING:

* Verwarm vloeistoffen en ander voedsel niet in afgesloten bakjes omdat deze kunnen ontploffen.

⚠ WAARSCHUWING:

* Als het apparaat wordt gebruikt in de gecombineerde stand, mogen kinderen de magnetron uitsluitend onder ouderlijk toezicht gebruiken vanwege de gegenereerde temperaturen.

⚠ WAARSCHUWING:

* Het toestel en de toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Ga voorzichtig te werk zodat u de verwarmingselementen binnenin de magnetron niet aanraakt.
* Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik warm worden. 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, sponsen, 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.
* 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.

⚠ WAARSCHUWING:

* **Gebruik de magnetron niet voor het opwarmen van producten in luchtdicht afgesloten verpakkingen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.**

⚠ WAARSCHUWING:

* **De deurafdichtingen en de gebieden rond de deurafdichting moeten regelmatig worden geinspecteerd op schade. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.**

! OPMERKING:

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

* Laat de magnetron niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat dit oververhit kan raken en brand kan veroorzaken!
* Geen brandbare materialen in of in de nabijheid van de magnetron verwarmen of gebruiken. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.
* Gebruik de magnetron niet voor het drogen van textiel, papier, kruiden, hout, bloemen of andere brandbare materialen. Er kan brand ontstaan.
* Gebruik geen corrosieve chemicaliën of stoom in dit toestel. Dit type magnetron is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.
* Hang/plaats geen zware items aan/op de deur omdat dit de opening en scharnieren van de oven kan beschadigen. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.

STORINGEN OPSPOREN

! OPMERKING:

Als de magnetron niet werkt, mag u geen serviceoproep plaatsen zolang u de volgende controles niet hebt uitgevoerd:

* Het draaiplateau en de plateaudrager staan op hun plaats.
* De stekker zit goed in het stopcontact.
* De deur is goed gesloten.
* Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er spanning staat op het stopcontact.
* Controleer of de oven voldoende ventilatie heeft.
* Wacht 10 minuten en probeer dan nog eens de magnetron te gebruiken.
* Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Zo kunt u kosten voor onnodige telefoongesprekken besparen.
Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de magnetron 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:

* **Verwijder geen beschermkappen.**
* **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.**

VEILIGHEIDSMAATREGELEN

ALGEMEEN

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en voor gelijksoortige toepassingen zoals:

* Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen;
* boerderijen;
* door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
* bed and breakfast-type omgevingen.

Ander gebruik is niet toegestaan (zoals verwarmingsruimten).

! OPMERKING:

* Het toestel mag niet worden gebruikt zonder dat er voedsel in de oven zit wanneer u microgolven gebruikt. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.
* De ventilatiegaten van de magnetron mogen niet bedekt worden. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopeningen worden geblokkeerd, kan de magnetron schade oplopen en kan het bereidingsresultaat slechter zijn dan normaal.
* Als u het gebruik van de magnetron uittest, kunt u er een glas water in plaatsen. Het water absorbeert de microgolfenergie en de magnetron 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 voor opslagdoeleinden.
* Verwijder metalen sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de oven plaatst.
* Gebruik uw magnetron niet om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
* Gebruik ovenlappen of -handschoenen om brandwonden te voorkomen wanneer u containers, magnetrononderdelen en pannen na de bereiding aanraakt.

VLOEISTOFFEN

• bijv. drank 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:

* Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
* Roer de vloeistof om alvorens de container in de magnetron te zetten.
* Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de container voorzichtig uit de magnetron.

OPGELET

Als u babyvoeding of vloeistoffen 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.

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

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD

ACCESSOIRES

* Er zijn een aantal 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 magnetron en microgolven doorlaat.
* Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de magnetron.
* Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen. Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de magnetron terwijl deze in gebruik is, kunnen er vonken overschieten die de magnetron kunnen beschadigen.
* Metalen containers voor voedsel en drank zijn niet toegestaan voor opwarmen in de magnetron.
* Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de magnetron start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal gebruiken of de draaiplateaufunctie stoppen (zie Grote schalen).

	ACCESSOIRE	TIP
	PLATEAUDRAGER	Gebruik 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 met alle bereidingsmethoden. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilen. Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.
	DUBBELE STOOMPAN	Stoom voedsel dubbel met sensorregeling. Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.
	HOOG ROOSTER LAAG ROOSTER	Gebruik het hoge rooster wanneer u eten bereidt met de functie Combi (Magnetron + Grill). Gebruik het lage rooster wanneer u voedsel bereidt met Hete lucht of Combi (Magnetron + Hete Lucht).
	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	Gebruik de crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.

ONDERHOUD EN REINIGING

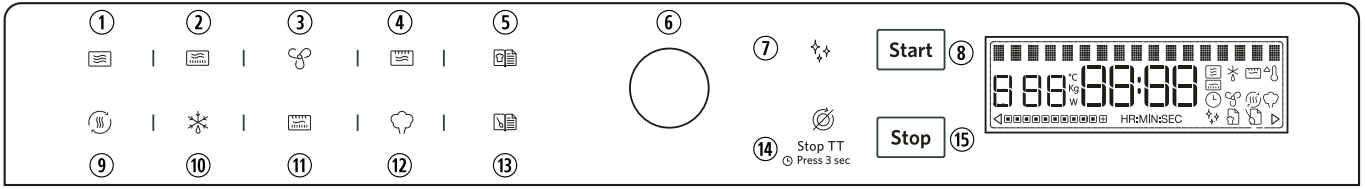
* Als de magnetron niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het magnetronoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
* Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, ruwe doeken, e.d. Deze kunnen het bedieningspaneel en het binnen- en buitenoppervlak van de magnetron beschadigen. Gebruik een doek met een zacht schoonmaakmiddel of een tissue met glasreinigingsmiddel. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.
* Verwijder regelmatig, vooral als u gemorst hebt, 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.
* Reiniging is het enige onderhoud dat normaal is vereist. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.
* Spuit niet direct op de magnetron.
* Deze oven is ontworpen om te werken met geïnstalleerd draaiplateau.
* Gebruik de magnetron niet wanneer het draaiplateau is verwijderd.
* Zorg dat zich geen vet of voedseldeeltjes opstapelen rond de deur. Kook voor hardnekkig vuil gedurende 2 a 3 minuten een kop water in de magnetron. 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 en vochtige doek met een zacht schoonmaakmiddel.
* 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 crispplaat moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde gedeeltes kunnen worden schoongemaakt met een schuurdoekje en een mild reinigingsmiddel.
* Laat de crispplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
* Dompel de crispplaat niet onder in water en spoel de plaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crispplaat beschadigen.
* Gebruik geen staalwollen sponsjes. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

- Plateaudrager
- Glazen draaiplateau
- Rooster
- Stoomaccessoire
- Crisphandgreep



1 **Toets Microwave (Magnetron)**
Gebruik deze toets om de magnetronfunctie te selecteren.

2 **Grilltoets**
Gebruik deze toets om de functie Grillen te selecteren.

3 **Toets Forced Air (Hete Lucht)**
Gebruik deze toets om de functie Hete lucht (met voorverwarming) te selecteren.

4 **Toets Dual Crisp**
Gebruik deze toets om de functie Dual Crisp te selecteren.

5 **Toets/knop Confirmation (Bevestiging)**
Gebruik deze om de keuze te bevestingen/de waarde aan te passen.

6 **Toets Chef Menu (Chefmenu)**
Gebruik deze toets voor toegang tot automatische recepten.

7 **Toets Auto Clean (Automatische Reiniging)**
Gebruik deze toets om de functie automatische reiniging te selecteren.

8 **Toets Jet Start**
Gebruik deze toets om de functie Magnetron met max. vermogen snel te starten.

9 **Toets Jet Reheat (Snel Opwarmen)**
Gebruik deze toets om de functie Sensor opwarmen te selecteren.

10 **Toets Jet Defrost (Snel ontdooien)**
Gebruik deze toets om de functie Snel ontdooien te selecteren.

11 **Toets Combi (Microwave + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Combi (Magnetron + Grill) / Combi (Magnetron + Hete Lucht))**
Gebruik dit om de functie Combi (Magnetron + Grill) of Combi (Magnetron + Hete Lucht) te selecteren.

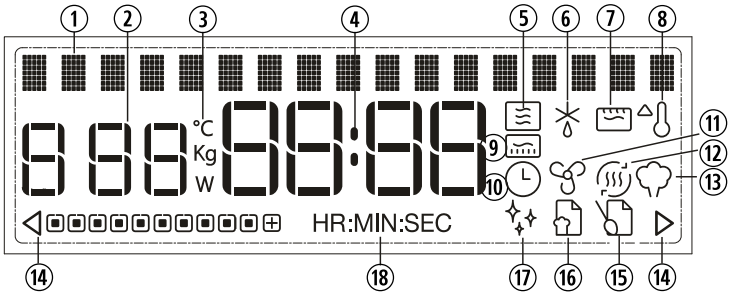
12 **Toets Dual Steam (Dubbel Stomen)**
Gebruik deze toets om de functie Dubbel stomen te selecteren.

13 **Toets Special Menu (Speciaal Menu)**
Gebruik deze toets voor de handige speciale functies.

14 **Toets Stop Turntable (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:
• Forced Air (Hete Lucht)
• Combi (Magnetron + Hete Lucht)
* Houd deze toets 3 seconden ingedrukt voor overschakeling naar de klok-/taalinstelmodus.

15 **Toets Stop**
Gebruik deze toets om een magnetronfunctie te stoppen of te resetten.

BESCHRIJVING DISPLAY



1. Tekst informatie
2. Numerieke informatie over temperatuur/ gewicht/magnetronvermogen
3. Pictogram Celsius/Kilogram/Gram/Watt
4. Numerieke tijdsinformatie
5. Magnetronfunctie
6. Functie Snel ontdooien
7. Functie Dual Crisp
8. Functie Voorverwarmen
9. Grill-functie
10. Duur bereidingscyclus
11. Funtie Hete lucht
12. Functie Snel ontdooien
13. Functie Snel opwarmen
14. Waarde voor verhoging of verlaging
15. Functie Speciaal menu
16. Functie Chefmenu
17. Functie Automatische Reiniging
18. Uur: Minuut: Seconde

STAND-BY-MODUS

* Als de gebruiker gedurende 15 minuten geen interactie heeft met de magnetron, gaat deze naar de modus Stand-by. Druk op een willekeurige knop om af te sluiten.

STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

* Deze automatische beveiliging wordt geactiveerd een minuut nadat de oven teruggekeerd in “stand-by” 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

DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

De bereiding onderbreken:
• De bereiding kan worden onderbroken om het voedsel te controleren, toe te voegen, om te draaien of om te roeren, door de deur te openen.
• De instelling blijft 5 minuten lang gehandhaafd.
Verdergaan met de bereiding:
• Sluit de deur en druk op de toets Jet Start. 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:
• Verwijder het voedsel, sluit de deur en druk op de toets Stop (Stoppen).
Wanneer de bereiding klaar is:
Een akoestisch signaal klinkt eenmaal per minuut gedurende 10 minuten; dit is normaal en geeft aan dat het apparaat afkoelt.
• Afhankelijk van het product kan alles of het volgende doorgaan tijdens deze koelcyclus: ventilator, interne lamp, draaien van draaitafel. Druk indien gewenst op de toets STOP (STOPPEN) of open de deur om het signaal en de koeltijd te stoppen.
• Merk op dat het verkorten of stoppen van deze geprogrammeerde koelcyclus geen negatieve invloed heeft op de werking van het product.

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:
* Open de deur.
* Voeg voedsel toe, roer het of keer het om (afhankelijk van de vereiste actie).
* Sluit de deur en start opnieuw door de toets Jet Start in te drukken.

OPMERKINGEN:

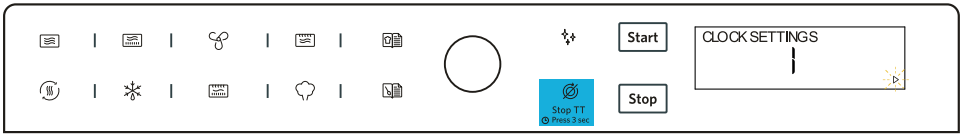
* Als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om wat voedsel toe te voegen, gaat de oven naar de stand-bymodus.
* Als de deur niet wordt geopend binnen 2 minuten na het verzoek om voedsel te roeren of om te draaien, gaat de oven verder met het bereidingsproces (in dat geval zal het 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:
* Forced Air (Hete Lucht)
* Combi ((Microwave + Forced Air) (Magnetron + Hete Lucht))

SETTING (INSTELLING)

KLOKINSTELLING



U kunt de klok instellen door de toets Stop TT (Stoppen TT) 3 seconden in te drukken, of de eerste keer nadat het apparaat is aangesloten (of na een stroomstoring), gaat het product automatisch naar de klokinstelling.

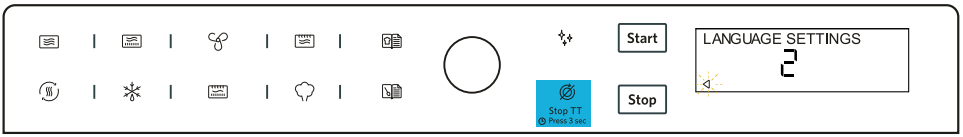
WANNEER DE TOETS STOP TT (STOPPEN TT) GEBRUIKEN OM DE KLOK IN TE STELLEN:

1. Houd de toets Stop TT (Stoppen TT) 3 seconden ingedrukt, het standaardnummer is "1".
2. Druk op de knop Confirmation (Bevestiging) om de instelling te bevestigen.

INSTELLEN VAN DE KLOK:

1. Draai aan de draaiknop om de uren in te stellen.
2. Druk op de toets Confirmation (Bevestiging). De minuten beginnen te knipperen.
3. Draai aan de draaiknop om de minuten in te stellen.
4. Druk op de knop Confirmation (Bevestiging) om de instelling op te slaan.

INSTELLEN TAAL



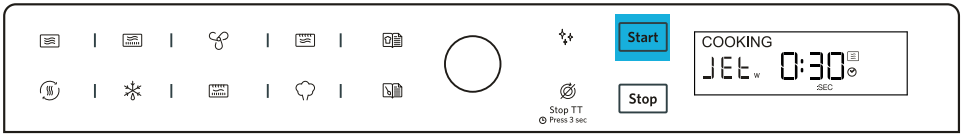
1. Houd de toets Stop TT (Stoppen TT) 3 seconden ingedrukt en draai aan de draaiknop om het nummer "2" te selecteren.
2. Druk op de knop Confirmation (Bevestiging) om de taalinstelstand te bevestigen.
3. Draai de knop om de taal te kiezen (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de knop Confirmation (Bevestiging) om de instelling op te slaan.

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

Tips en suggesties:

• Als u tijdens het instellen van de klok op de Stop (Stoppen)-toets drukt, of als de instelling na lange tijd niet is voltooid, verlaat de magnetron de instelmodus en zal de instelling ongeldig zijn. Op het display verschijnt “12:00”.

JET START



1 Druk op de toets Jet Start.

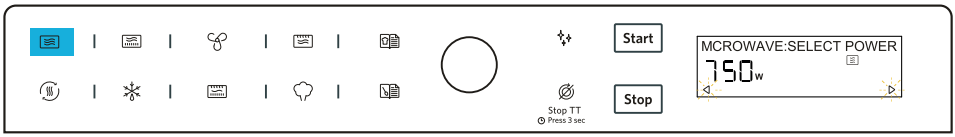
* Als u op de toets Jet Start drukt, start de magnetronfunctie gedurende 30 seconden op maximumvermogen. Bij elke extra druk op de toets Jet Start verlengt de bereidingstijd met 30 seconden.
* Nadat de functie is gestart, kunt u de draaiknop ook gebruiken om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.

Tips en suggesties:

• Wanneer de oven in Stand-bymodus is, is het mogelijk om de functie Jet Start ook te gebruiken door de draaiknop te draaien om de duur voor Jet Start in te stellen en op de toets Confirmation (Bevestigen) drukken om de functie te starten.

MICROWAVE (MAGNETRON)

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



1. Druk op de Microwave (Magnetron) toets. 750 W verschijnt op het display en het watt-pictogram knippert.
2. Draai aan de draaiknop om de vermogenswaarde aan te passen en druk dan op de toets Confirmation (Bevestigen).
3. Het display toont de standaard bereidingstijd (30 seconden). Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

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	Stoofpotten, smelten van boter.
160 W	Ontdooien.
90 W	Zachter maken van roomijs, boter en kazen.

Tips en suggesties:

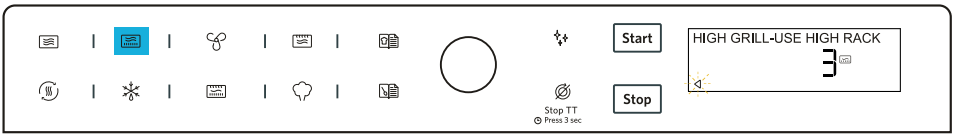
• Om de functie Microwave (Magnetron) op het maximumvermogen te gebruiken, is uw product voorzien van de functie Jet Start. U kunt de functie Microwave (Magnetron) gemakkelijk starten met maximum vermogen door op de toets Jet Start te drukken. Telkens wanneer u opnieuw op de toets Jet Start drukt, verlengt de duur van de functie met 30 seconden. Zie de functie Jet Start op pagina 14 voor meer informatie.
• Het is mogelijk om het vermogensniveau en de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart. Om het vermogensniveau aan te passen, drukt u gewoon herhaaldelijk op de Microwave (Magnetron) toets. Om de duur te wijzigen, draait u de draaiknop of drukt u op de toets Jet Start om de duur van 30 seconden te verlengen.

GRILL

Deze functie gebruikt een krachtige kwartsgrill voor het bruinen van voedsel en het creëren van een rooster- of gratineffect. Met de grilfunctie kunt u voedsel bruinen, zoals kaastosti's, warme broodjes, aardappelkroketten, sausen, groenten.

Specifiek accessoire:

Hoog rooster



1. Druk op de Grilltoets.
2. Draai aan de draaiknop om het energieniveau te selecteren (zie onderstaande tabel) en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen.
3. Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

	VERMOGENSNIVEAU
1	Laag
2	Medium
3	Hoog

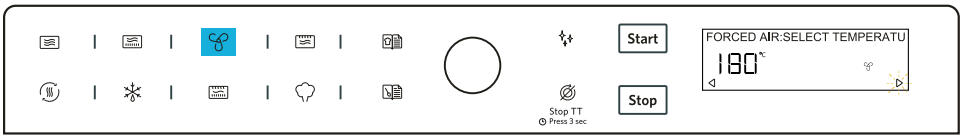
Tips en suggesties:

- 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.
- Het is mogelijk de duur te wijzigen, zelfs nadat het bereidingsproces al is gestart.
- Om de duur te wijzigen, draait u de draaiknop of drukt u op de toets Jet Start om de duur van 30 seconden te verlengen.

FORCED AIR (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.
De functie Hete lucht is ontworpen om voedsel met een voorverwarmingsfase te bereiden. Deze 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.

Specifieke accessoires: Laag rooster



1. Druk op de knop Forced Air (Hete Lucht) en ga naar de voorverwarmingsfase.
2. Draai aan de draaiknop om de voorverwarmingstemperatuur te selecteren en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen. Als de temperatuur is bereikt, klinkt een pieptoon en wordt u gevraagd om voedsel toe te voegen voor de volgende bereidingscyclus.
3. Draai na het toevoegen van het voedsel aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
4. Druk op de toets Confirmation (Bevestigen) / toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

! OPMERKING:

Zodra het bereidingsproces is gestart:
*Om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten: Draai aan de draaiknop of druk op de toets Jet Start/Confirmation (Bevestiging) 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 hittebestendig is.
- U kunt de crispplaat gebruiken als bakplaat wanneer u kleine zaken maakt, zoals koekjes en muffins. Leg de plaat op het lage rooster.
- Om voor bevroren voedsel geforceerde lucht of Combi (MW+geforceerde lucht) te gebruiken, moet u het voedsel op een laag rooster of in een schotel geschikt voor magnetron en ovens plaatsen om het op te warmen.
- Na opwarmen met geforceerde lucht of Combi (MW+geforceerde lucht) wordt aangeraden om de machine te laten afkoelen voordat u de glazen draaitafel in koud water legt om deze schoon te maken.

DUAL CRISP

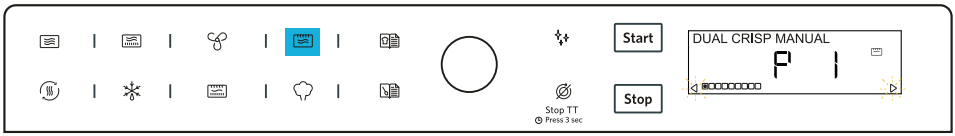
FUNCTIE DUAL CRISP:

Deze exclusieve functie biedt perfecte goudbruine resultaten, zowel op de bovenste als onderste oppervlakken van het voedsel. Zowel bij magnetron- als bij grillbereidingen bereikt de crispplaat snel de juiste temperatuur en begint het voedsel te bruinen en krijgt het zijn krokante laag.
De volgende accessoires moeten worden gebruikt met de functie Dual Crisp:

- DE CRISPPLAAT
- DE CRISPHANDGREEP VOOR HET HANTEREN VAN DE WARME CRISPPLAAT.

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: Crispplaat Crisphandgreep Hoog rooster (alleen beschikbaar in een recept voor Dual Crisp Fry)



DUAL CRISP BROOD ONTDOOIEN:

Gebruik dit menu om snel bevroren broodjes, baguettes en croissants te ontdooien.
De volgende accessoires moeten worden gebruikt met deze functie:
• de crispplaat
• de crisphandgreep voor het hanteren van de warme crispplaat.

DUAL CRISP FRY:

Dual Crisp Fry zorgt voor een perfecte knapperige bruine korst en een zachte binnenkant door met weinig vet te bakken. Warmte gegenereerd door de magnetron, grill en FC-verwarming zorgen voor sneller en gezonder voedsel.
De volgende accessoires moeten worden gebruikt met de functie Dual Crisp Fry:
• de crispplaat
• de crisphandgreep voor het hanteren van de warme crispplaat.
• Het hoge rooster

1. Druk op de toets Dual Crisp (Dual Crisp).
2. Draai de knop om de gewenste voedselcategorie te kiezen (zie onderstaande tabel).
3. Druk op de toets Confirmation (Bevestiging) om te bevestigen.
4. Draai de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen bij keuze voor P1 handmatig Dual Crisp menu te kiezen voor de bereiding en druk op de toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.
5. Draai aan de draaiknop om het gewicht aan te passen bij de keuze voor P2 (Dual Crisp brood ontdooien) en P3-P9 (recepten voor Dual Crisp Fry) en druk op de toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

DUAL CRISP

OPMERKING:

Gebruik de meegeleverde crisplaat. Andere verkrijgbare crisplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.

Tips en suggesties:

- Controleer of de crisplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau of het hoge rooster 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.

Gidsen P1-P9:

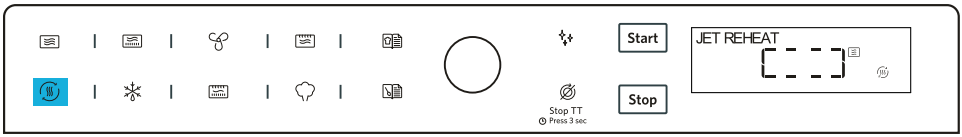
VOEDINGSGROEP		BEREIDINGS-METHODE	GEWICHT OF TIJD	TIP
P1	Dual Crisp	Dual Crisp	Duur instellen	Verwarm en bereid gewenste voedsel zoals pizza, quiches en ander op deeg gebaseerd voedsel.
P2	Dual Crisp brood ontdooien	Dual Crisp	50 - 500 g	Bevroren broodjes, baguettes en croissants ontdooien en verwarmen.
P3	Patat	Dual Crisp Fry	300 - 600g	Vet de crisplaat licht in. Bestrooi de frites met zout voor de bereiding. Omdraaien als de oven dit vraagt.
P4	Kipnuggets	Dual Crisp Fry	200 - 600g	Vet de crisplaat licht in. Omdraaien als de oven dit vraagt.
P5	Gepaneerde vis	Dual Crisp Fry	250 - 600g	Vet de crisplaat licht in. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
P6	Kippenvleugels	Dual Crisp Fry	200 - 600g	Kruid de kippenvleugels. Vet de crisplaat in. Omdraaien als de oven dit vraagt.

DUAL CRISP

VOEDINGSGROEP		BEREIDINGS-METHODE	GEWICHT OF TIJD	TIP
P7	Aardappelschijfjes	Dual Crisp Fry	300 - 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.
P8	Falafel	Dual Crisp Fry	4 porties	Vermeng de kikkererwten met peterselie, zout, peper, gemalen komijn- en korianderzaden, laat het ongeveer 30 minuten in de koelkast liggen, vermeng de meel met een beetje schoon water om een samenstelling als beslag te maken, maak de burgers en dip ze eerst in het meelbeslag, daarna in de broodkruimels en leg het op de crispplaat die eerst is beprenkeld met extra virgin olijfolie (2 eetlepels).
P9	Pittige gepaneerde stokvis	Dual Crisp Fry	4 porties	Meng in een schaal broodkruimels, paprika, knoflookpoeder, kurkuma, zout en peper met het kiemwit, bedek de stukken stokvis met de gekruide broodkruimels en druk ze met uw handen aan, leg de stukken op de crispplaat.

JET REHEAT (SNEL OPWARMEN)

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.



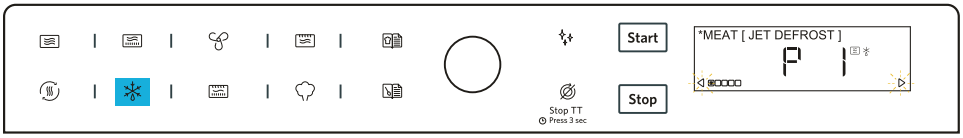
1. Druk op de toets Jet Reheat (Snel Opwarmen).
2. Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

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.

JET DEFROST (SNEL ONTDOOIEN)

Met deze functie kunt u snel voedsel ontdooien.
Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente of brood.



1. Druk op de toets Jet Defrost (Snel Ontdooien).
2. Draai de knop om de gewenste voedselcategorie te kiezen (zie onderstaande tabel).
3. Druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen en draai aan de knop om de gewichtswaarde in te stellen.
4. Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

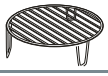
VOEDINGSGROEP		GEWICHT	TIP
P1	Vlees	100 - 2000g	Gehakt, koteletten, steak of gebraad. Laat het vlees na de bereiding 5 minuten rusten voor een beter resultaat.
P2	Kip	100 - 2000g	Kip volledig, stukken of filets. Laat het gevogelte na de bereiding 5-10 minuten rusten.
P3	Vis	100 - 1500g	Vis volledig, stukken of filets. Laat de vis na de bereiding 5 minuten rusten.
P4	Groente	100 - 1500g	Gemengde groente, bloemkool, worteltjes. Laat de groente na de bereiding 5 minuten rusten.
P5	Brood	50 - 600g	Bevroren broodjes, baguettes en croissants. Laat het brood na de bereiding 3 minuten rusten.

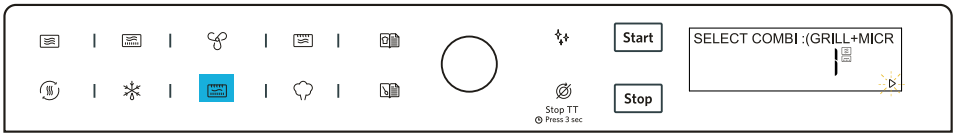
Tips en suggesties:

- Voor het beste resultaat raden wij u aan direct op de bodem van de ovenruimte te ontdooien. Indien nodig is het mogelijk een container in licht plastic, geschikt voor de magnetron, te gebruiken.
- Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.
- Haal stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.
- Draai/roer grote porties voedsel halverwege het ontdooien om.

COMBI (MAGNETRON + GRILL)

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

Specifiek accessoire:  Hoog rooster



1. Druk op de Combi-toets.
2. Het display toont “1”, druk op de toets Confirmation (Bevestiging) om naar de instelstand voor Combi grill te gaan.
3. Draai aan de draaiknop om het energieniveau in te stellen (zie onderstaande tabel) en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen.
4. Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
5. Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

OPMERKING:

Zodra het bereidingsproces is gestart:
Om de bereidingsduur te wijzigen, draait u de draaiknop of drukt u op de toets Jet Start om de duur van 30 seconden te verlengen.

VERMOGENSNIVEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK
650 W	Groenten
500 W	Lasagna
350 W	Gevogelte en vis
160 W	Vlees
90 W	Gegratineerd fruit

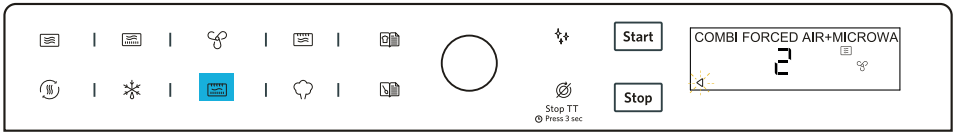
Tips en suggesties:

• Laat de deur niet gedurende langere perioden open staan 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 oven- 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 (MAGNETRON + HETE LUCHT)

Deze functie combineert magnetron en hete lucht bereidingen, zodat u in een oogwenk ovengebakken schotels kunt bereiden.
Met Combi (Magnetron + Hete Lucht) 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 Combi-toets.
2. Draai aan de draaiknop zodat nummer "2" verschijnt en druk op de toets Confirmation (Bevestiging) om naar de instelstand Combi Hete lucht te gaan.
3. Draai aan de draaiknop om de voorverwarmingstemperatuur te selecteren en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen.
4. Draai aan de draaiknop om het energieniveau in te stellen (zie onderstaande tabel) en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen.
5. Draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
6. Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

OPMERKING:

Zodra het bereidingsproces is gestart:
Om de duur te wijzigen, draait u de draaiknop of drukt u op de toets Jet Start om de duur van 30 seconden te verlengen.

VERMOGENSNIVEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK
350 W	Gevogelte, aardappelen in de schil, lasagne en vis en gebraden vlees
160 W	Vruchtentaarten
90 W	Taarten en gebak

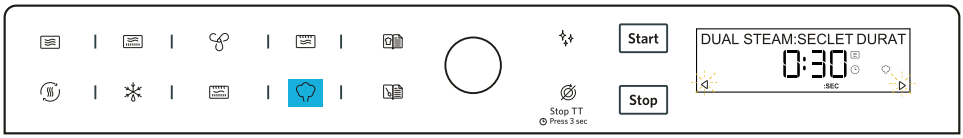
Tips en suggesties:

- 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 hittebestendig is.
- Om voor bevroren voedsel geforceerde lucht of Combi (MW+geforceerde lucht) te gebruiken, moet u het voedsel op een laag rooster of in een schotel geschikt voor magnetron en ovens plaatsen om het op te warmen.
- Na opwarmen met geforceerde lucht of Combi (MW+geforceerde lucht) wordt aangeraden om de machine te laten afkoelen voordat u de glazen draaitafel in koud water legt om deze schoon te maken.

DUAL STEAM (DUBBELE STOOMPAN)

Met deze functie kunt u gezonde en natuurlijk smakende gerechten maken door met stoom te bereiden. Gebruik deze functie voor het stomen van voedsel, zoals groenten en vis.
Deze functie werkt in 2 fasen.
• Bij de eerste fase wordt het water snel op kooktemperatuur gebracht. De bereidingstijd wordt door de sensor berekend.
• 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 door de gebruiker ingestelde stoomtijd en het aftellen weergegeven.

Specifieke accessoires:		Dubbele stoompan (dubbellaags stoompan)



1. Druk op de toets Dual Steam (Dubbele Stoompan).
2. Draai de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen, waarna het feitelijke aftellen begint met de geselecteerde bereidingstijd achter de kooktemperatuur.
3. Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

Tips en suggesties:

• De stoompan is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij magnetronfunctie!
• De geleverde stomeraccessoire moet altijd worden gebruikt met deze functie.
• De dubbele stoompan kan worden gebruikt bij automatisch reinigen, magnetron en dubbele stoom. Gebruik van de stoompan in elke andere functie kan schade veroorzaken.
• Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.

Dubbele stoompan (dubbellaags stoompan) Handleiding:

OPMERKING:

* Met dubbele stoompan kunt u twee soorten voedsel tegelijk bereiden. Selecteer voor een beter resultaat voedsel met dezelfde bereidingstijd.
* Alle volgende recepten zijn bereid met de meegeleverde dubbel stoompan, altijd met deksel afdekken.

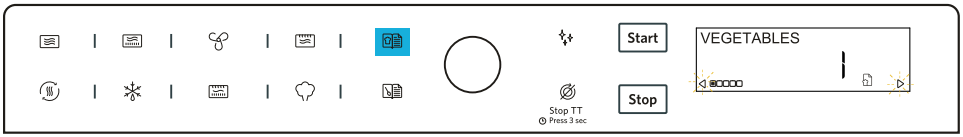
BOVENSTE ROOSTER	MIDDELSTE CONTAINER	ONDERSTE ROOSTER	ONDERKANT	BEREIDINGSDUUR	BESCHRIJVING
Inktvis (170 g)	Water (100 ml)	Erwten en kersentomaten (350 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 2 min;	Gestoomde inktvis met erwten, verse tomaten en basilicum.
Zeebaars (250 g)	Water (100 ml)	Gesneden aardappelen en courgettes (200 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 10 min;	Opgediend met citronette (een mengsel van citroensap, olijfolie, zout en peper)
Kippenborst (120 g)	Water (100 ml)	Groene bonen (220 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 4 min;	Kipsalade Caesar-stijl (brood-crutons toevoegen).
Courgettes (400 g) en pepers	Water (100 ml)	Nvt	Spelt (100 g) en water (200 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 2 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 18min;	Speltsalade met pestosaus-dressing.
Nvt	Bevroren gemengde groenten (200 g) en water (30 ml)	Nvt	Quinoa (100 g) en water (200 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 2 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 15 min;	Quinoa in ratatouille-dressing met olie en venkelzaden.

BOVENSTE ROOSTER	MIDDELSTE CONTAINER	ONDERSTE ROOSTER	ONDERKANT	BEREIDINGSDUUR	BESCHRIJVING
Kippendijen (250 g)	Water (100 ml)	Nvt	Basmatirijst (200 g) met citroengras, stukjes gember en water (400 ml).	Stap 1: Magnetron JET gedurende 4 min; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 30 min;	Na afloop door elkaar mengen en besprenkelen met yogurt en tajine-kruiden.
Gesneden worteltjes en lamsvlees (200 g)	Water (100 ml)	Nvt	Boekweit (100 g) en water (200 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 2 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 15 min;	Na afloop op smaak brengen met tomatensaus en besprenkelen met komijnpoeder.
Met vlees gevulde paprika's (500 g)	Water (100 ml)	Nvt	Langkorrelige rijst (200 g) en water (300 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 4 min; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 30 min;	Opdienen met olie.
Zalmmoten (200 g)	Water (100 ml)	Spruitjes (300 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 6 min;	Opdienen met olie en verse dille.
Garnalen (gepeld) (250 g)	Water (100 ml)	Nvt	Burgul graan (100 g) en water (200 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 2 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 15 min;	Opdienen met olie en verse koreander.
Gehaktballen (250 g)	Water (100 ml)	Nvt	Witte rijst (200 g) en water (300 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 4 min; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 30 min;	Opdienen met tomatensaus of een saus naar uw voorkeur.
Visballen (200 g)	Water (100 ml)	Geraspte aardappelen (300 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 8min;	Na afloop de aardappelen met een vork prakken, melk en geraspte kaas toevoegen.

BOVENSTE ROOSTER	MIDDELSTE CONTAINER	ONDERSTE ROOSTER	ONDERKANT	BEREIDINGSDUUR	BESCHRIJVING
Visspiezen (350 g)	Water (100 ml)	Paddestoelen (champignon) (350 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 8 min;	Opdienen met olie, zout en peper.
Schelpen (170 g)	Water (100 ml)	Asperges (300 g)	Water (100 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 4 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 1 min 15 s;	Opdienen met olie en azijn-dressing.
Gesneden worteltjes (250 g)	Water (100 ml)	Nvt	Gierst (100 g) en tofu-blokjes (100 g) en water (200 ml)	Stap 1: Magnetron JET gedurende 2 min 30 s; Stap 2: Magnetron 350 W gedurende 15 min;	Opdienen met olie en sojasaus.

CHEF MENU (CHEFMENU)

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: Chefmenu past de bereidingsparameters automatisch aan voor de beste resultaten.



1. Druk op de toets Chef Menu (Chefmenu).
2. Draai de knop om de gewenste voedselcategorie te kiezen (zie onderstaande tabel).
3. Druk op de toets Confirmation (Bevestiging) om te bevestigen.
4. Draai aan de draaiknop om een recept te selecteren en druk op de bevestigingstoets om te bevestigen.
5. Draai aan de draaiknop om de gewichtswaarde in te stellen en druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/ toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

Tips en suggesties:

• Door de voedselvariabiliteit is de bereidingsduur ingesteld op een gemiddelde vorm. Wij raden altijd aan de gaarheid binnenin van het voedsel te controleren en indien nodig de bereidingstijd verlengen voor een goede gaarheid.
• Voor details gevraagd voor het toevoegen/roeren/omdraaien, zie tabel op pagina 11.
• Gebruik voor de stoomrecepten in het chefmenu de enkele stomer (deksel, onderste rooster en bodem). Gebruik voor rijst, pasta, spelt en quinoa de stomer alleen met deksel en bodem.

ACCESSOIRES			
Testschotel magnetron	Magnetron- en ovenvaste schotel	Crispgreep en crispplaat	Enkellaags stoompan
Stoompan (onderkant en deksel)	Laag rooster	Hoog rooster	

CHEF MENU (CHEFMENU)

RECEPTEN		HOEVEELHEID	BEREIDINGS-DUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
1 - GROENTE					
P1	Aardappelen [gebakken]	200g-1000g	6,5-18,5 min		Geschikt voor aardappels: 200 -300 g elk. Was de aardappelen en prik ze in. Omdraaien als de oven dit vraagt.
P2	Tomaten [gebakken]	300g-800g	12-16 min		Snijd de tomaten doormidden, kruid de helften en besprenkel ze met kaas.
P3	Worteltjes [stomen]	150g-500g	sensor		Plaats in het rooster van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.
P4	Broccoli [stomen]	150g-500g	sensor		Plaats in het rooster van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.
P5	Aardappelen [stomen]	150g-500g	sensor		Plaats in het rooster van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.
P6	Diepvries-groenten [stomen]	150g-500g	sensor		Plaats in het rooster van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.
2 - KIP					
P1	Kipfilets [gebakken]	200g-1000g	14,1-24,6min		Vet de magnetron- en ovenvaste schotel licht in. Breng de filets op smaak en voeg ze toe als de schotel is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
P2	Kippenbillen [gebakken]	400g-1000g	16-29,6min		Kruid de kippenbillen. Vet de magnetron- en ovenvaste schotel in. Voeg de kippenbillen toe als de magnetron- en ovenvaste schaal is voorverwarmd, omkeren als de oven daarom vraagt.

Testschotel magnetron

Magnetron- en ovenvaste schotel

Crispgreep en crispplaat

Stoompan (enkellaags stoompan)

Stoompan (onderkant en deksel)

Laag rooster

Hoog rooster

CHEF MENU (CHEFMENU)

RECEPTEN		HOEVEELHEID	BEREIDINGS-DUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
P3	Kipfilets [stomen]	150g-500g	sensor		Kruiden en op het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
3 - VLEES					
P1	Rundvlees [Geroosterd]	800g-1500g	24,9-41 min		Breng het braadsel op smaak en plaats het in de koude oven, draai het braadsel om als daarom wordt gevraagd.
P2	Lamsvlees [Geroosterd]	1000g-1500g	32-40 min		Kruid het vlees en plaats het in een onverwarmde oven. Draai het vlees als dit wordt aangegeven.
P3	Entrecote [gegrilld]	150g-600g	14,9-25 min		Breng de entrecote op smaak en keer hem om als de magnetron daarom vraagt.
P4	Ham [gebakken]	50g-150g	7-10,5 min		Voeg vlees toe als de magnetron- en ovenvaste schaal is voorverwarmd, omkeren als de oven daarom vraagt.
4 - VIS / ZEEVOEDSEL					
P1	Visfilets [stomer]	150g-500g	sensor		Kruid de vis en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
P2	Bevroren gedekte stukjes [gebakken]	200g-600g	13-23 min		Vet de magnetron- en ovenvaste schotel licht in. Voeg het voedsel toe als de schotel is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
P3	Garnalen [stomen]	150g-500g	sensor		In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.

Testschotel magnetron

Magnetron- en ovenvaste schotel

Crispgreep en crispplaat

Stoompan (enkellaags stoompan)

Stoompan (onderkant en deksel)

Laag rooster

Hoog rooster

CHEF MENU (CHEFMENU)

RECEPTEN		HOEVEELHEID	BEREI-DINGSDUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
P4	Gepaneerde garnalen [Dual Crisp]	200g-600g	10,5-22,1 min		Gebruik grote gepaneerde garnalen. Vet de magnetron- en ovenvaste schotel licht in. Voeg het voedsel toe als de schotel is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
P5	Stukken vis [stomen]	150g-500g	sensor		Kruiden en op het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
P6	Schelpen [stomen]	150g-500g	sensor		In het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
5 - PIZZA / QUICHE					
P1	Zelfgemaak-te pizza [Dual Crisp]	850g	18 min		Maak deeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 - 225 g bloem, zout en olie. Laat dit rijzen. Rol het uit op een ingesmeerde magnetron- en ovenveilige schaal en prik er in. Voeg toppings als tomaten, mozza-rella, kaas en ham toe.
P2	Quiche lorraine [Dual Crisp]	900g	20 min		Bereid het deeg voor (250 g bloem, 150 g boter en 2½ eetlepel water) of gebruik kant-en-klaar deeg. (400-450 g) Bedek de magnetron- en ovenveilige schaal met het deeg. Meng 100 g bacon, 130 g kaas, 4 eieren en 150 ml yogurt. Breng op smaak met zwarte peper en nootmuskaat.
P3	Panstijl piz-za [Dual Crisp]	300g-700g	10-14,1 min		Verwijder de verpakking.
P4	Bevroren dunne pizza [Dual Crisp]	250g-400g	10-13 min		Verwijder de verpakking.

Testschotel magnetron

Magnetron- en ovenvaste schotel

Crispgreep en crispplaat

Stoompan (enkellaags stoompan)

Stoompan (onderkant en deksel)

Laag rooster

Hoog rooster

CHEF MENU (CHEFMENU)

RECEPTEN		HOEVEELHEID	BEREI-DINGS-DUUR	ACCESSOI-RES	VOORBEREIDING
P5	Verse pizza [Hete lucht]	900g	21 min		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 crispplaat en prik het in. Voeg topping toe zoals tomaten, mozzarella en ham. Als de oven is voorverwarmd, plaats dan de magnetron- en ovenveilige schotel in de magnetron op het onderste rooster.
6 - PASTA / LASAGNE					
P1	Verse lasagna	1200g	28 min		Smelt 50 g boter in de pan, meng daar 900 ml melk, 50 g bloem, nootmuskaat en zout doorheen, gebruik gemiddelde energie om het mengsel al roerend te koken; stop als de bechamel dik wordt. Bereid 400 g rundergehakt, 40 g gehakte uien, 100 g gesneden wortels, 40 g gehakte selderij, 30 g tomatenconcentraat, 40 g water, 4 eetlepels extra virgin olijfolie, 80 g geraspte Parmigiano Reggiano-kaas, zout en peper. Leg een blad lasagnadeeg op de bodem van de container, bedek dit met 100 g bechamel, daarna 200 g vleesmengsel. Herhaal dit 3 maal. Dek af met 100 g bechamel op de bovenste laag Lasagnadeeg en 100 g mozzarella-kaas of bereid uw eigen favoriete recept.
P2	Bevroren lasagne	300g-1000g	19-34 min		Verwijder eventueel aanwezig aluminiumfolie.
P3	Pasta [gekookt]	1-3 porties	4 - 9 min + droogtijd		Plaats 1 tot 3 porties pasta op de onderkant (basis) van de stoompan, ervan uitgaand dat elke portie overeenkomt met 70 g. Voeg 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.). Selecteer de bereidingstijd handmatig volgens de verpakking.

Testschotel magnetron

Magnetron- en ovenvaste schotel

Crispgreep en crispplaat

Stoompan (enkellaags stoompan)

Stoompan (onderkant en deksel)

Laag rooster

Hoog rooster

CHEF MENU (CHEFMENU)

RECEPTEN		HOEVEELHEID	BEREI-DINGSDUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
7 - RIJST / GRAAN					
P1	Rijst [gekookt]	1-4 porties	2,5 - 7 min + droogtijd		Plaats 1 tot 4 porties rijst op de onderkant (basis) van de stoompan, ervan uitgaand dat elke portie overeenkomt met 100g. Voeg water toe tot het geschikte niveau dat binnenin de stoompan, onder de tekst “Rijst + water” (1 = 1 portie, 2 = 2 porties enz.). Afdekken met het deksel van de stoompan. 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.). Selecteer de bereidingstijd handmatig volgens de verpakking.
P2	Spelt [gekookt]	1-4 porties	20,5 - 50,5min		Plaats 1 tot 4 porties rijst op de onderkant (basis) van de stoompan, ervan uitgaand dat elke portie overeenkomt met 100g. Gebruik het rooster van de stoompan niet.
P3	Quinoa [gekookt]	1-4 porties	22,5-42 min		Plaats 1 tot 4 porties rijst op de onderkant (basis) van de stoompan, ervan uitgaand dat elke portie overeenkomt met 100g. Deksel met stoompandeksel. Gebruik het rooster van de stoompan niet.
8 - DESSERTS / GEBAK					
P1	Eigengemaakte fruitpastei [Dual Crisp]	1200g	29min		Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei (of gebruik kant-en-klaar deeg). Plaats het deeg op de crisplaat en vul het met 700-800 g gesneden appel vermengd met suiker en kaneel.
P2	Scones [Dual Crisp]	560g	15 min		Goed mengen 275 tot 300 g volkorenmeel, 10 g bakpoeder, 4 g zout, 50 g gesmolten margarine, 200 ml. melk, maak hier een vorm van met een diameter van 20 cm op ingevette magnetron- en ovenveilige schaal.

Testschotel magnetron | Magnetron- en ovenvaste schotel | Crispgreep en crispplaat | Stoompan (enkellaags stoompan) | Stoompan (onderkant en deksel) | Laag rooster | Hoog rooster

CHEF MENU (CHEFMENU)

RECEPTEN		HOEVEELHEID	BEREIDINGS-DUUR	ACCESSOIRES	VOORBEREIDING
P3	Crisp cake [Dual Crisp]	600g	10,5 min		Meng 170 g meel, 10 g bakpoeder, 170 g suiker, 50 g gesmolten margarine, 100 ml. melk; giet dit in een met broodkruimels ingevette magnetron- en ovenveilige schaal.
P4	Geroosterde noten [Dual Crisp]	50g-200g	5.7-7.5 min		Voeg noten toe als de schotel is voorverwarmd. Omroeren wanneer de oven dit vraagt.
P5	Vruchten [stomen]	150g-500g	sensor		Geschild en in partjes gesneden, op het stoomrooster plaatsen. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
P6	Moscovisch gebak [licht]	900g	46 min		Meng 250g meel, 15g bakpoeder,250g suiker, 75g gesmolten margarine,150ml koud water, 185g eieren zonder schaal ; giet dit in een met container met bakpapier.
P7	Muffins [Hete lucht]	350g	23 min		Klop 170 g margarine en 170 g suiker tot het zacht met een bleke kleur wordt. klop er de 3 eieren in, een tegelijk. Vouw voorzichtig de 225 g gezeefde bloem gemengd met 7 g bakpoeder en 0,25 g zout er in. Weeg 28 g van het mengsel af in papieren vormen en plaats deze evenredig verspreid op de bakplaat. Als de oven is voorverwarmd, plaats dan de magnetron- en ovenveilige schotel in de magnetron op het onderste rooster.
P8	Biscuits [Hete lucht]	250g	18,5 min		Meng 250 g bloem, 100 g suiker en 1,5 g zout door elkaar. Smeer daar 125 g margarine in. Klop 1 ei en voeg dat aan het mengsel toe. Mix alle ingrediënten, weeg telkens 20 g af, maak daar een balletje van, gebruik een vork om de bal tweemaal in te drukken. Als de oven is voorverwarmd, plaats dan de magnetron- en ovenveilige schotel in de magnetron op het onderste rooster.
P9	Meringues [Hete lucht]	100g	39,5 min		Klop 2 eiwitten en 80 g suiker. Bestrooi dit met vanille en amandelolie. Vorm in 10-12 stukken op een magnetron- en ovenveilige schotel. Als de oven is voorverwarmd, plaats dan de magnetron- en ovenveilige schotel in de magnetron op het onderste rooster.
P10	Yoghurt	600g (150g*4)	6 uur		Plaats 62 g yogurt in 4 keramische bekers (15,5 g voor elk), voeg 125 ml melk toe aan elke beker (gebruik lang houdbare melk, bij kamertemperatuur, vet 3,5%), bedek de schaal met magnetronfolie en plaats hem in een cirkel op de draaitafel.

AUTO CLEAN (AUTOMATISCHE REINIGING)

Deze automatische reinigingscyclus zal u helpen de ovenruimte van de magnetron te reinigen en onaangename geuren te verwijderen.

VOORDAT U DE CYCLUS START:

1. Giet 250 ml water op kamertemperatuur in een voor de magnetron geschikte container (raadpleeg onze aanbevelingen in het onderstaande hoofdstuk “Tips en suggesties”).
2. Plaats de container direct in het midden op het glazen draaiplateau.

DE CYCLUS STARTEN:

1. Druk op de toets Auto Clean (Automatisch Reinigen). De duur van de reinigingscyclus zal zichtbaar zijn op het display.
2. Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de functie te starten.

WANNEER DE CYCLUS IS VOLTOOID:

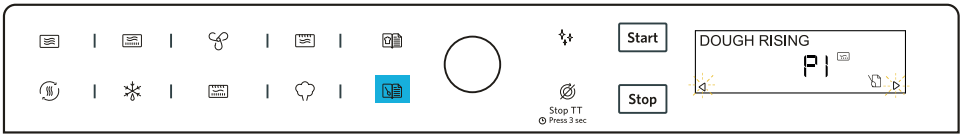
1. Druk op de toets Stop (Stoppen).
2. Verwijder de container.
3. Gebruik een zachte doek of keukenrol met een zacht reinigingsmiddel om de oppervlakken aan de binnenkant te reinigen.

Tips en suggesties:

• Voor een betere reinigingsresultaat wordt aanbevolen om gebruik te maken van een container met een diameter van 17-20 cm en een hoogte van maximaal 6,5 cm. Gebruik bij modellen die een stoompan als accessoire hebben alleen de bodem van de stoompan om deze functie te starten.
• Omdat de container warm zal zijn nadat de reinigingscyclus is voltooid, wordt aanbevolen een warmtebestendige handschoen te dragen als u de container uit de magnetron verwijdert.
• Voor een beter reinigingseffect en het verwijderen van onaangename geuren, voegt u wat citroensap toe aan het water.
• 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 en vochtige doek met een zacht schoonmaakmiddel.

SPECIAL MENU (SPECIAAL MENU)

Speciaal Menu is een handige toets die verschillende functies bevat welke het bereidingsproces ondersteunen. Hiermee kunt u deeg laten rijzen, boter, roomijs, roomkaas enz. zacht maken en laten smelten.



1. Druk op de toets Special Menu (Speciaal Menu).
2. Draai aan de draaiknop om de voedselcategorie te selecteren (zie onderstaande tabel) en druk op de toets Confirmation (Bevestigen) om te bevestigen.
3. Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen.
4. Druk op de toets Confirmation (Bevestigen)/toets Jet Start om de bereidingscyclus te starten.

VOEDINGSGROEP		METHODE	GEWICHT	TIPS
P1	Deeg Rijzen	Deeg Rijzen	250 - 500 g	Giet voor pizzadeeg 37°C water rechtstreeks in de container en los de gist op in het water, voeg 250 g meel, 2 eetlepels plantaardige olie, 2 theelepels zout toe. Goed kneden tot deeg is gevormd. Dit is geschikt voor uw favoriete deegrecepten.
P2	Warm Houden	Warm Houden	Raadpleeg de warmhoudtabel.	De temperatuur kan worden ingesteld van 60°C-80°C. Zie de volgende tabel voor de aanbevolen recepten op pagina 38.
P3	Boter	Zacht maken	50 - 500 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen.
P4	Roomijs	Zacht maken	100 - 1000g	Vanuit bevroren staat de ijscontainer op het draaiplateau zetten.
P5	Roomkaas	Zacht maken	50 - 500 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen.
P6	Bevroren sap	Zacht maken	250 - 1000 g (hier is 1 ml gelijk aan 1 g)	In bevroren staat het deksel van de container halen.
P7	Boter	Smelten	50 - 500 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen. Roeren als het signaal klinkt.
P8	Chocoladebrokken	Smelten	100 - 500 g	Bij kamertemperatuur in een magnetronveilige schotel leggen. Roeren als het signaal klinkt.

SPECIAL MENU (SPECIAAL MENU)

VOEDINGSGROEP		METHODE	GEWICHT	TIPS
P9	Kaas	Smelten	50 - 500 g	Vanuit de koelkast uitpakken en in een magnetronveilige schotel leggen. Roeren als het signaal klinkt.
P10	Marshmellows	Smelten	100 - 500 g	Bij kamertemperatuur in een magnetron-veilige schotel leggen.

Warmhoudrecepten

VOEDINGSGROEP	GEWICHT	TEMP	TIJD	CONTAINER
Pizza	300 - 800 g	80°C	30min	Crispplaat
Gebraden vlees	800 - 1500 g	80°C	30min	Schotel geschikt voor oven
Brood	100 - 500 g	60°C	30min	Crispplaat
Muffins	336 g (28 g*12 stuks)	60°C	30min	Crispplaat
Borden	220 - 620 g	70°C	30min	Schotel geschikt voor oven
Keramische schotels	250 - 850 g	70°C	30min	Schotel geschikt voor oven

MILIEUTIPS

* De verpakking kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Volg de plaatselijke afvalregels. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.
* Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU 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 milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

* Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

* Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.

In overeenstemming met IEC 60705, Editie 4, 2010-04.

• De internationale elektrotechnische commissie heeft een standaard ontwikkeld voor vergelijkende test van verwarmingsprestaties van verschillende magnetrons. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogen	Container
12.3.1 (custard)	1000 g	15-16 min	750 W	Pyrex 3.222-R
12.3.2 (Moscovisch gebak)	475 g	7 min 30 s	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Vleesbrood)	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Aardappelgratin)	1200 g	23-26 min	Grill + 500 W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Moscovisch gebak)	900 g	43-44 min	Hete Lucht 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6 (Kip)	1200 g	37-38 min	Hete Lucht 200°C + 350W	Laag rooster
13,3 (Handmatig ontdooien)	500 g	15 min	160W	Op het draaiplateau plaatsen met een 3 mm dikke plastic plaat

Technische specificaties

Gegevensbeschrijving	KMQFX 33910
Voedingsspanning	220-230V ~ 50 Hz
Niveau magnetronvermogen	1650 W
Nominaal ingangsvermogen	2000 W
Grill	1150-1250 W
Hete lucht	1650-1750 W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	373 x 490 x 540
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	225 x 395 x 370

NL

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.