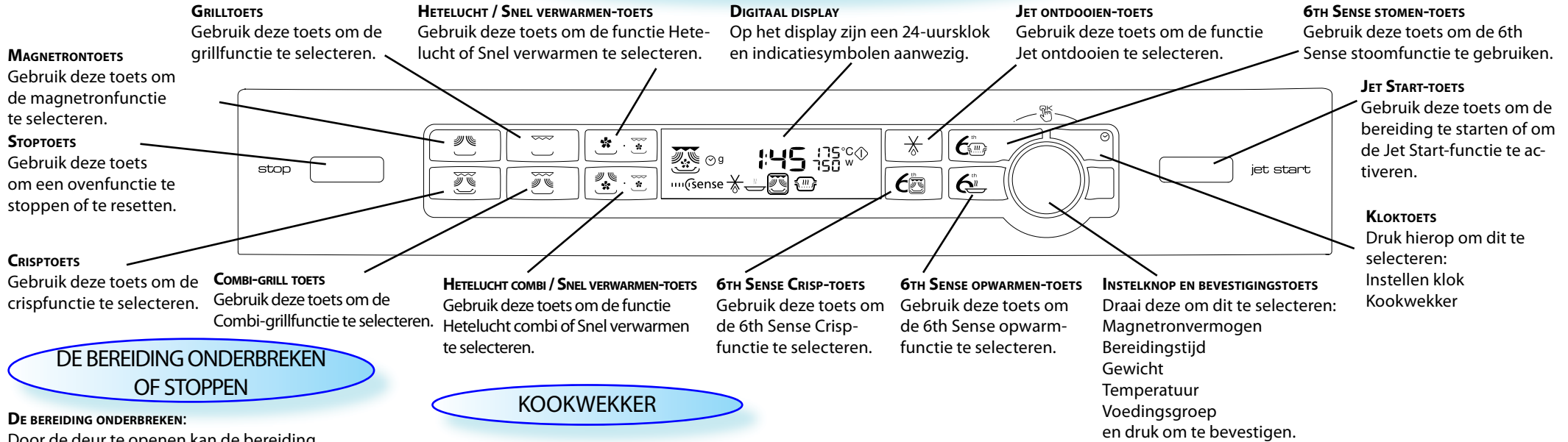




BEDIENINGSPANEEL



DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

DE BEREIDING ONDERBREKEN:

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

VERDERGAAN MET DE BEREIDING:

Sluit de deur en druk **EENMAAL** op de start-toets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken. Druk **TWEEMAAL** op de starttoets om de tijd met 30 seconden te verlengen.

ALS U NIET VERDER WILT GAAN:

Haal het voedsel uit de oven, sluit de deur en druk op de stop-toets.

ZOEMER

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.

DEZE MOGELIJKHEID kan worden in- of uitgeschakeld door de Stoptoets 3 seconden ingedrukt te houden tot u een pieptoon hoort.

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

KOOKWEKKER

GEBRUIK DEZE FUNCTIE als u een kookwekker nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren en pasta of voor het laten rijzen van deeg enz.

- Druk op de kloktoets.**
- Draai de instelknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Druk op de starttoets.**

JET START

GEBRUIK DEZE FUNCTIE voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

Druk op de Jet Start-toets om automatisch te starten met maximaal magnetronvermogen en een bereidingstijd van 30 seconden. *Elke keer dat de toets nogmaals wordt ingedrukt*, wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien, nadat de functie is gestart.

MAGNETRONVERMOGEN KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
JET	VERWARMEN van dranken, water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
750 W	BEREIDEN van vis, vlees, groenten enz.
650 W	BEREIDEN van gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
500 W	VOORZICHTIG BEREIDEN van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	LATEN SUDDEREN van stoofschotels, smelten van boter.
160 W	ONTDOOIEN.
90 W	ZACHT LATEN WORDEN van boter, kaas en ijs.



JET ONTDOOIEN

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

LET OP

OM PERFECTE RESULTATEN TE BEHALEN is het NOODZAKELIJK om:

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

VOEDINGSGROEP	HOEVEELHEID
1 VLEES	100 g - 2 kg
2 GEVOGELTE	100 g - 3 kg
3 Vis	100 g - 2 kg
4 GROENTEN	100 g - 2 kg
5 BROOD	100 g - 2 kg

GRILL

GEbruik DEZE FUNCTIE bij de bereiding van:

- ❄ Kaastosti's en warme sandwiches
- ❄ Worstjes
- ❄ Gerechten aan het spit
- ❄ Pommes duchesse
- ❄ Gegratineerd fruit

COMBI-GRILL

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



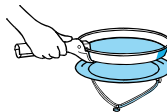
BEKNOPTE HANDLEIDING



CRISP

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

GEbruik OVENHANDSCHOENEN of de meegeleverde speciale crisp-handgreep om de hete crisp-plaat uit de oven te nemen.



HETELUCHT

GEbruik DEZE FUNCTIE bij de bereiding van:

- ❄ Meringues
- ❄ Gebak
- ❄ Taarten
- ❄ Soufflés
- ❄ Gevogelte
- ❄ Geroosterd vlees

HETELUCHT COMBI

GEbruik DEZE FUNCTIE BIJ de bereiding van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, taarten, gebak, vis en pudding.

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

SNEL VERWARMEN

GEbruik DEZE FUNCTIE om de lege oven voor te verwarmen. **ZET GEEN VOEDSEL** in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden. **HET VOORVERWARMEN** moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven.

6TH SENSE CRISP

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

VOEDINGSGROEP	HOEVEELHEID
1 FRANSE FRITES	250 g - 600 g
2 PIZZA, DUNNE BODEM	250 g - 500 g
3 PANPIZZA	300 g - 800 g
4 QUICHE	400 g - 800 g
5 KIPPENVLEUGELS	250 g - 600 g

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

6TH SENSE STOMEN

GEbruik DEZE FUNCTIE voor voedsel zoals groenten, vis, rijst en pasta. Deze functie moet worden gebruikt met de bijgeleverde stoompan. Als u iets anders gebruikt dan de stoompan, dan gelden de onderstaande aanwijzingen.

DEK HET VOEDSEL ALTIJD AF MET EEN DEKSEL. Controleer voor gebruik of de schaal en het deksel geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Als u geen deksel heeft dat de gekozen schaal kan afdekken, kunt u in plaats ervan een bord gebruiken. Dit moet dan met de onderkant naar de schaal worden geplaatst.

GEbruik GEEN plastic of aluminium folie voor het afdekken van het voedsel.

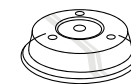
6TH SENSE OPWARMEN

GEbruik DEZE FUNCTIE voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, zowel diepvries, gekoeld of op kamertemperatuur.

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

GEbruik ALTIJD HET BIJGELEVERDE DEKSEL

bij deze functie, behalve bij het verwarmen van soepen, want daarvoor is dit deksel niet nodig. Als het voedsel zodanig verpakt is dat het niet afgedekt kan worden, moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden om de druk te laten ontsnappen tijdens het verwarmen.



TECHNISCHE SPECIFICATIES

VOEDINGSSPANNING	230 V/50 Hz
NOMINAAL INGANGSVERMOGEN	2200 W
ZEKERING	10 A
UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON	1000 W
GRILL	1200 W
HETELUCHT	1500 W
AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)	377 x 487 x 538
AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)	210 x 395 x 370

