




Gebruik van de bedieningsknoppen

Beschrijving van de bediening van het 5-knops programma van de oven



	Kookwekker instellen
	Starttijd instellen
	Eindtijd instellen
[-]	Verlaagt de geselecteerde parameter
[+]	Verhoogt de geselecteerde parameter








Display

Bestaande uit 4 cijfers voor de weergave van:








- Stand-by geeft de huidige tijd weer.
- Bij handmatige bereiding: de ingestelde temperatuur.
- Bij automatische bereiding: resterende tijd aan het einde
- Bij bereiding met vleesthermometer: de thermometertemperatuur.
- Met actieve en oventijd functie in stand-by: de resterende tijd

Symbolen

1		Symbol hoofdooven [1]. Bij knipperen toont het display de temperatuur en de bereidingstijdsinstellingen voor de hoofdooven (alleen bij dubbele oven)
3		Symbol tweede oven [3]. Bij knipperen toont het display de temperatuur en de bereidingstijdsinstellingen voor de tweede oven (alleen bij dubbele oven)
		Geeft bij branden aan dat de timer actief is. Bij knipperen wordt het einde aangegeven. Tijdens de instelling knippert de timer.
		Geeft bij branden aan dat de oven werkt met een uitgestelde start. Blijft aan tijdens de bereiding.
		Geeft bij branden aan dat de oven in automatische modus werkt aan het einde van de bereiding. Knippert tijdens de uitgestelde start en gaat branden tijdens het bereiden.
		Bij branden geeft dit de klok weer in de 12-uurs weergave voor de middag.
		Bij branden geeft dit de klok weer in de 12-uurs weergave na de middag.



(*) Druk in geval van gelijktijdig gebruik van de ovens op de knop van de thermostaat om de temperatuur en tijdsinstellingen weer te geven voor de primaire of secundaire ovenbereiding.

Bediening van het apparaat

Wanneer de oven voor het eerst wordt ingeschakeld, knippert het klokdisplay en kan de tijd per minuut worden ingesteld. De ovenfunctie geblokkeerd is en kan op één van de volgende manieren worden ingeschakeld: via de procedure "klok instellen" met de [+] en [-] toetsen of door het inschakelen van de oven en het accepteren van de tijd op het klokdisplay. Informatie over het instellen van de klok, kookwekker, duur en het einde van de bereiding staat in de onderstaande hoofdstukken. Met de verschillende insteltoetsen (, , ) voert u de displaymodus en wijziging in (aangegeven door een knipperende display), met de [+] en [-] knoppen om de waarde op het display te corrigeren. De waarde wordt 4 seconden na indrukken van een knop geaccepteerd (het display keert terug naar de staat gereed). Alle instellingen kunnen worden gewist door te drukken op de  en  knoppen.

Gebruik van de bedieningsknoppen

Klokinstellingen



Druk gelijktijdig op de knoppen  en  gedurende 5 seconden (het display knippert) en wijzig de tijd met de knoppen [+] en [-]. De klokinstelling is alleen mogelijk als de oven in stand-by staat.


U kunt ook de tijdsweergave wijzigen: houd de knop tijdens het instellen van de tijd 4 seconden ingedrukt, met de [+] kunt u kiezen uit 24 uur of 12 uur AM/PM.

De oven in- en uitschakelen

Draai de [S] selector. Het display toont "On" Na twee seconden gaat het lampje in de oven branden en het display toont de standaardtemperatuur horend bij de geselecteerde bereidingsmodus. Zet tijdens het bereiden de schakelaar weer terug in stand [0], het display toont "OFF".

Kookwekker

De kookwekker houdt geen rekening met de bereiding en is altijd beschikbaar ongeacht de staat van de oven. Druk op de toets : het belsymbool gaat branden en "0' 00" wordt weergegeven op het klokdisplay. Stel de gewenste tijd in met de toetsen [+] en [-]; de tijd kan worden ingesteld tot een maximum van 180 minuten. De huidige tijd wordt weergegeven op het klokdisplay. Als er binnen 4 seconden geen toets wordt ingedrukt, wordt de laatste aanpassing geaccepteerd en blijft het  symbool staan.



Door te drukken op de knop  na het wijzigen, wordt de tijd ingesteld. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en knippert het symbool. Druk gewoon op een willekeurige knop om het geluid uit te zetten.

Handmatige bediening voor onbepaalde tijd

Zet de oven aan en selecteer één van de beschikbare bereidingsfuncties. Selecteer met de knop [T] de gewenste temperatuur.

De oven gaat voor een onbepaalde tijd werken 4 seconden na het indrukken van een knop en het display geeft de geselecteerde temperatuur weer.



Halfautomatische bediening van de eindbereiding

Zet de oven aan en selecteer één van de beschikbare bereidingsfuncties. Druk op de toets , het display toont "End". Stel met [+] en [-] het einde van de bereidingstijd in (maximale bereidingstijd is 10 uur). Als u op de toets  drukt na het wijzigen, wordt de ingestelde tijd geaccepteerd

De oven gaat voor een onbepaalde tijd werken 4 seconden na het indrukken van een knop.

Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt de bereiding gestopt.

Automatische bediening

Zet de oven aan. Druk op de knop  en selecteer de starttijd met [+] en [-]. Druk op de toets , het display toont "End". Stel met [+] en [-] het einde van de bereidingstijd in. Als u een kooktijd selecteert, blijft de oven voor onbepaalde tijd in de handmatige modus. Na instellen duurt het 4 seconden voordat de oven op een bepaald tijdstip gaat werken.

U kunt altijd de ovenfunctie en temperatuur wijzigen. Als het ingestelde tijdstip bereikt is, wordt de bereiding beëindigd.

Programma gereed

Als de ingestelde programma is voltooid, wordt de oven uitgeschakeld en klinken er drie piepjes. Het display met de temperatuur en functies wordt uitgeschakeld, de klok geeft de tijd weer en het symbool van de oven knippert. Om de oven te resetten, drukt u op een willekeurige knop: het geluidssignaal stopt en de oven klaar is om opnieuw ingesteld te worden.

Selectie van de bereidingstemperatuur

De maximumtemperatuur varieert afhankelijk van het type functie. Bij inschakelen van de oven kunt u de oventemperatuur instellen: de bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd. Draai de knop [T] rechtsom en de temperatuur wordt hoger (in stappen van 5°C) en bij linksom draaien wordt de temperatuur lager (in stappen van 5°C).

Bediening ovenverlichting

Na het aanzetten van de oven brandt de ovenverlichting 1 minuut en aan het einde van het opwarmen ook 1 minuut. Tijdens het wachten op een uitgestelde start, gaat de ovenverlichting uit. U kunt de ovenverlichting altijd inschakelen door op [T] te drukken. De verlichting gaat automatisch uit na 1 minuut.

Gebruik van de bedieningsknoppen

Koken met thermometer (alleen Majestic-serie)

N.B. u kunt geen gebruik maken van de thermometer in de functies "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA", en "pyrolysis". Steek met de oven op stand-by de vleesthermometer in de aansluiting op de rechterwand van de oven: op het klokdisplay verschijnt gedurende enkele seconden het woord "MEAT". Zet de oven aan, selecteer een bereidingsfunctie en de gewenste temperatuur met behulp van de juiste knop (symbool vleesthermometer brandt op het display).

Na het instellen van de temperatuur voor de functie knippert op het klokdisplay de temperatuur van de vleesthermometer (75°C) met de [+] en [-] voor het selecteren van de temperatuur binnen in het gerecht. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur, wordt de oven uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt op het klokdisplay "END".

Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te schakelen.

Bereidingsgrafiek met vleestemperaturen

Gerecht	Temperatuur in het gerecht
Bief <ul style="list-style-type: none">• Roastbeef / ossenhaas rood• Medium• doorbakken	40-45 50-55 60-65 80-85
Varkensvlees <ul style="list-style-type: none">• Rugstuk• Gebraden / spek• Nek/varkenspoten• Karbonade• Karbonade zonder bot• Gemarineerde karbonade• Gehaktbrood	65-70 80-85 80-85 75-80 70 65-70 70-75
Kalfsvlees <ul style="list-style-type: none">• Gebraden kalfsvlees• Gebraden kalfsvlees met niertjes• Kalfspoot	70-75 75-80 80-85
Wild <ul style="list-style-type: none">• Wild• Terug• Fillet rood• Medium• Doorbakken fillet	75-80 60-70 40-45 50-55 60-65
Lamsvlees	80-85
Gevuld gebrad	70-75
Gevogelte	85-90
Vis	70-80
Opmerking De vleesthermometer moet zich in het midden van het vlees bevinden en niet te dicht bij bot of vet	