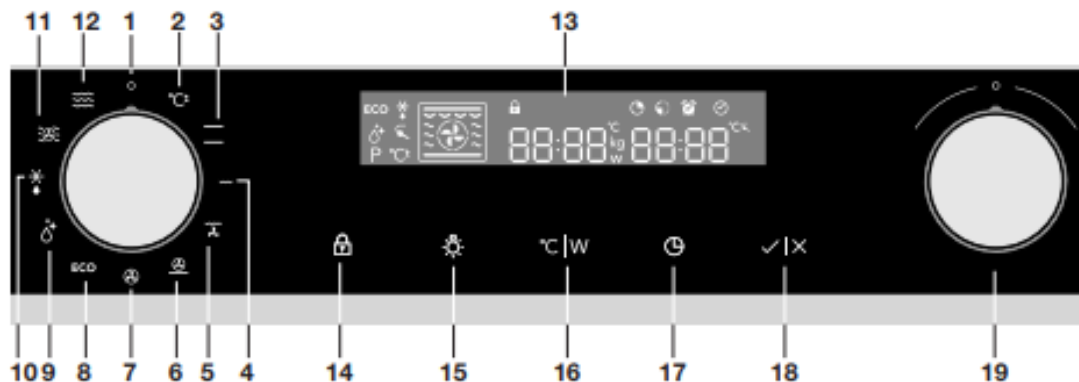


ATAG Oven met magnetron functie

Bedieningspaneel



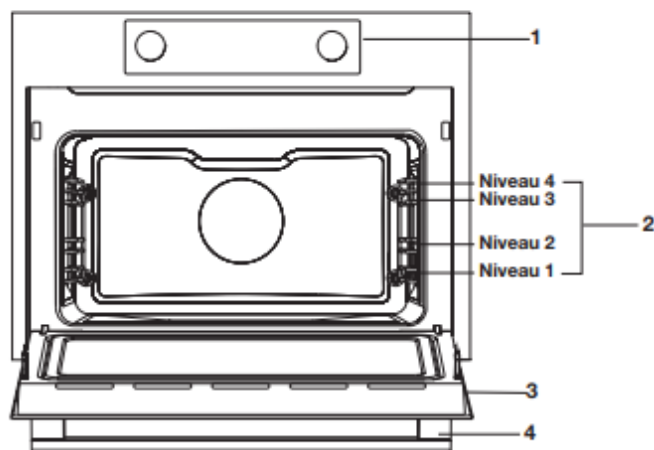
1. Uit
2. Snel voorverwarmen
3. Bovenwarmte + onderwarmte
4. Grill
5. Grill + ventilator
6. Hete lucht + onderwarmte
7. Hete lucht
8. ECO bakken en braden
9. Aqua clean
10. Ontdooien
11. Magnetron + hete lucht
12. Magnetron
13. Display (bereidingsinformatie en timerklok)
14. Kinderslot
15. Ovenlamp
16. Temperatuur/vermogen
17. Timer
18. Start/stop
19. Selectieknop



Opmerking:

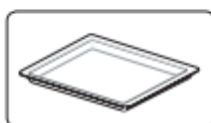
Voor de beste toetsrespons raakt u de toetsen met een groot deel van uw vingertop aan. Telkens als u, tijdens gebruik, op een toets drukt, klinkt er een kort geluidssignaal.

Ovenfuncties

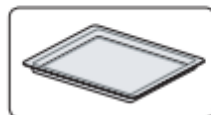


1. Bedieningspaneel
2. insteekniveau's
3. Ovendeur
4. Handgreep

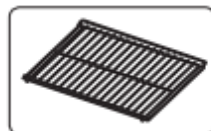
De volgende toebehoren worden bij uw magnetronoven geleverd:



- Glazen plaat (te gebruiken bij magnetronfunctie).



- Bakplaat (NIET gebruiken bij magnetronfunctie).









- Ovenrooster (NIET gebruiken bij magnetronfunctie).

Oveninstellingen

Kies aan de hand van de tabel de juiste ovenfunctie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Functie	Beschrijving	Aanbevolen temp. °C	Aanbevolen vermogen (W)
Ovenfuncties			
	Snel voorverwarmen Met deze functie kunt u de oven snel opwarmen tot de gewenste temperatuur. Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden! Als de oven tot op de gewenste temperatuur is verwarmd, is het verwarmingsproces voltooid.	160	
	Bovenwarmte + onderwarmte De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor bakken en braden.	200	
	Grill Voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement.	240	
	Bovenwarmte + ventilator De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis.	170	

	Hete lucht + onderwarmte De combinatie hete lucht en onderwarmte zorgt voor een knapperig en bruin resultaat.	200	
	Hete lucht Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.	180	
ECO	ECO bakken en braden Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken of braden. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak. Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklasse EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.	180	
Automatische functies			
	Aqua clean Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma duurt slechts 30 minuten.	70	
	Ontdooien Met de magnetron kunt u bevroren voedsel uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren voedsel in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid. De oven beschikt over automatische ontdooiprogramma's die gebruikmaken van de magnetron (A1 tot A5).		
Combi-functie/magnetronfunctie			
	Magnetron + hete lucht Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gegratineerde schotels, rosbief en kip, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.	160	600
	Magnetron Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. Het vermogen en de bereidingstijd stelt u handmatig in voor de verschillende gerechten.		750

Magnetron functie

Ontdooien



Ontdooien

Met de magnetron kunt u bevroren voedsel uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren voedsel in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid.

1. Draai de 'ovenfunctieknop' naar de stand 'ontdooien'.
Op de display worden het pictogram en programma A1 weergegeven (u kunt uit vijf programma's kiezen - zie de onderstaande tabel).
2. Draai de 'selectieknop' om het gewenste programma en gewicht in kilogram te selecteren.
3. Druk op de 'start/stop-toets'.



In de volgende tabel ziet u de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, hoeveelheden, rusttijden en de bijbehorende aanbevelingen. Deze programma's maken uitsluitend gebruik van microgolven. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u gaat ontdooien. Leg vlees, gevogelte en vis op de glazen bakplaat.

Programma	Recept	Gewicht* (kg)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (minuten)
A1	Vlees	1	90	30
A2	Gevogelte	1	90	17
A3	Vis	1	90	12
A4	Brood	0,5	180	12
A5	Bevroren groenten	1	90	16



* U kunt gewicht (binnen een bereik) aanpassen door op de 'temperatuur/vermogen-toets' te drukken. Afhankelijk van het ingestelde gewicht wordt de bereidingstijd automatisch aangepast.

Vermogen	Gebruik
1000 W	<ul style="list-style-type: none">• Snel opwarmen van dranken, water en gerechten die veel vocht bevatten.• Verse of diepgevroren groenten bereiden.
750 W	<ul style="list-style-type: none">• Verse of diepgevroren bladgroenten bereiden.
600 W	<ul style="list-style-type: none">• Chocolade smelten.• Vis en schaaldieren bereiden. Opwarmen op twee niveaus.• Gedroogde bonen op lage temperatuur bereiden.• Verfijnde gerechten met eieren opwarmen of bereiden.
360 W	<ul style="list-style-type: none">• Op lage temperatuur bereiden van zuivelproducten, jam.
180 W	<ul style="list-style-type: none">• Handmatig ontdooien, boter of ijs zacht maken.
90 W	<ul style="list-style-type: none">• Ontdooien van gebak dat room bevat.