

### Geachte klant!

Wij danken u hartelijk voor uw keuze van dit kwaliteitsproduct van ASKO. We hopen dat dit product vele jaren aan uw verwachtingen en behoeften zal voldoen. Het Scandinavisch design combineert strakke lijnen met alledaagse functionaliteit en hoge kwaliteit. Dit zijn de belangrijkste kenmerken van al onze producten en de reden dat deze over de hele wereld zeer worden gewaardeerd.



## Gebruiksaanwijzing COMBIMAGNETRON

BO4CM4L1-42 OCM8456S

**Wij danken u voor** vertrouwen,  
getoond met de aankoop van dit apparaat.

Deze uitgebreide handleiding is bedoeld om zo goed mogelijk kennis te nemen van de werking van dit product op die manier het gebruik van uw nieuw apparaat vergemakkelijken.

Overtuig uzelf ervan dat u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Neem in geval van transportschade contact op met de winkel of het plaatselijke magazijn waar u het apparaat in ontvangst heeft genomen. Het telefoonnummer vindt u op de factuur of op de pakbon.

Instructies voor installatie en aansluiting worden op een apart blad bijgeleverd.

Gebruiksaanwijzingen zijn ook beschikbaar op onze website:

[www.asko.com](http://www.asko.com) / <http://www.asko.com> /



Belangrijke informatie



Tip / opmerking

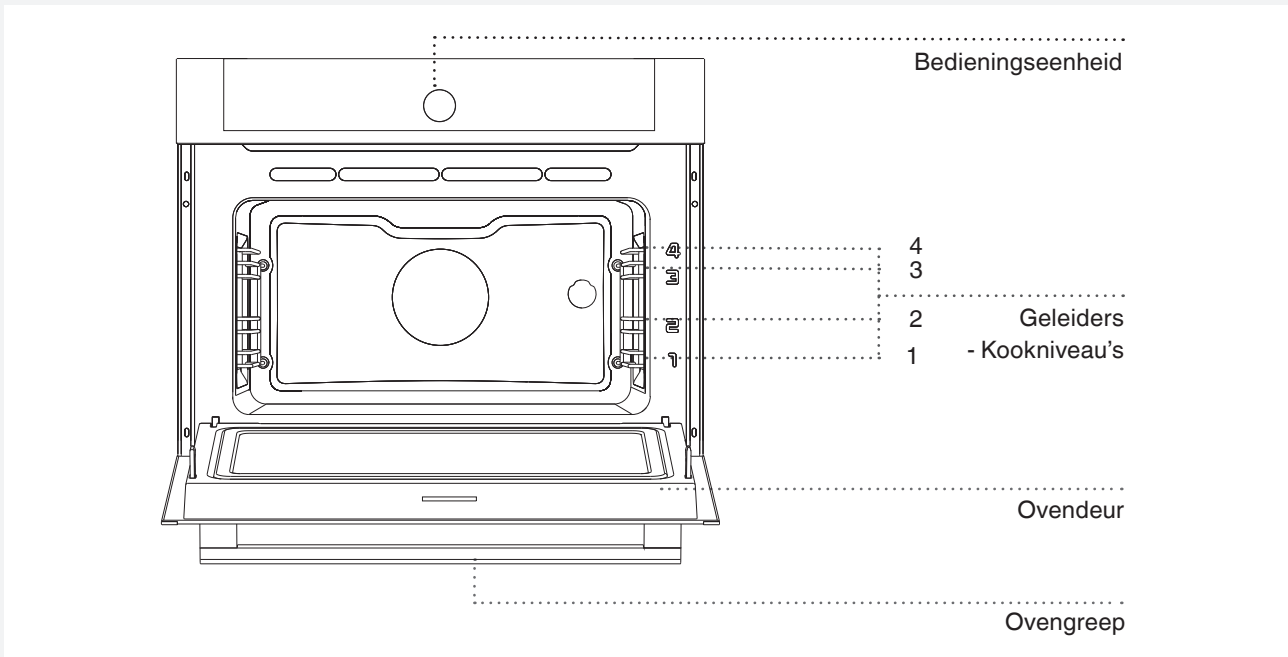
## INHOUDSOPGAVE

COMBIMAGNETRON	4
TECHNISCHE GEGEVENS	4
BEDIENINGSEENHEID	6
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	7
VOOR DE AANSLUITING VAN DE OVEN:	8
VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE MAAL GEBRUIKT	9
INSCHAKELING VAN HET APPARAAT VOOR DE EERSTE MAAL	10
INSTELLING VAN DE KLOK	10
STAPPEN VAN BAKKEN / BRADEN (1-7)	11
STAP 1: KEUZE VAN DE BASIS KOOKMENU'S EN DE INSTELLINGEN	11
STAP 2: TIMER FUNCTIES - TIJDSDUURINSTELLING	17
STAP 3: VOORBEREIDING IN STAPPEN	18
STAP 4: STARTEN VAN HET KOOKPROCES	19
STAP 5: EINDE VAN HET KOKEN EN HET UITZETTEN VAN DE OVEN	19
STAP 6: DE KEUZE VAN AANVULLENDE FUNCTIES	21
STAP 7: KEUZE VAN DE ALGEMENE INSTELLINGEN	23
BESCHRIJVING VAN DE SYSTEMEN EN TABELLEN VOOR DE VOEDSELBEREIDING	24
ONDERHOUD EN REINIGING	42
CONVENTIONELE OVENREINIGING	42
GEBRUIK VAN DE AQUA-CLEAN FUNCTIE VOOR REINIGING VAN DE OVEN	43
VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GELEIDERS	44
VERVANGING VAN DE LAMP	45
TABEL VOOR FOUTEN ZOEKEN	46
VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT	47
KOOKTEST	48

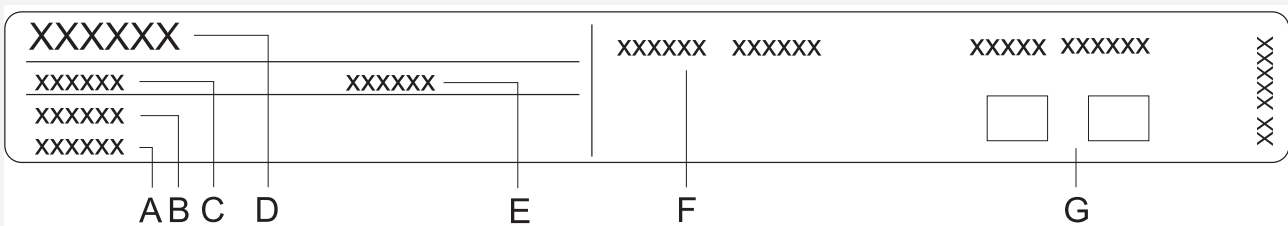
# COMBIMAGNETRON

## (BESCHRIJVING VAN DE OVEN EN DE UITRUSTING – AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

De figuur toont een van de ingebouwde modellen van het apparaat. Omdat de apparaten, waarvoor deze instructies zijn opgesteld, verschillende uitrustingen kunnen hebben, kunnen sommige functies of uitrustingen in de handleiding worden beschreven die niet aanwezig zijn in uw apparaat.



## TECHNISCHE GEGEVENS (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)



- A Serienummer
- B Code
- C Type
- D Merk
- E Model
- F Technische gegevens
- G Conformiteitsmerken

Het typeplaatje met de basisgegevens van het apparaat bevindt zich aan de rand van de oven en wordt zichtbaar bij het openen van de deur.

## GELEIDERS

De geleiders maken het mogelijk het eten te bereiden op 4 verschillende niveaus (geteld van onder naar boven). De geleiders 3 en 4 zijn bestemd om op te grillen, de geleider 1 wordt gebruikt voor baksystemen met de magnetron met een glazen bakschaal.

## OVENDEURSCHAKELAARS

De deurschakelaars schakelen de oven, de ventilator en de magnetron uit als tijdens de werking de deur van de oven wordt geopend. Als de deur wordt gesloten zullen de schakelaars de ovenverwarming en de magnetron opnieuw in werking stellen.

## DE KOELVENTILATOR

Het apparaat is uitgerust met een koelventilator voor koeling van de behuizing en het bedieningspaneel.

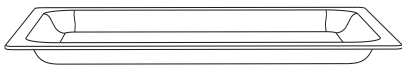
## LANGERE WERKING VAN DE KOELVENTILATOR

Nadat de oven is uitgeschakeld werkt de ventilator nog even door voor aanvullende koeling van de oven. (De duur van deze langere werking van de koelventilator is afhankelijk van de temperatuur in het midden van de oven).

## OVENUITRUSTING EN ACCESSOIRES

(Afhankelijk van het model)

**DE GLAZEN BAKSCHAAL** wordt gebruikt voor het bakken met de magnetron op alle kooksystemen. Hij kan ook gebruikt worden als dienblad.



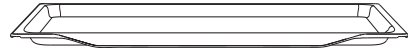
Gebruik bij het werken met het magnetronsysteem nooit het rooster, de ondiepe en diepe bakplaat of enig ander metalen deel!

**Het ROOSTER** mag slechts gebruikt worden bij het grillen of als onderstel voor een pan, braadslee of schaal.

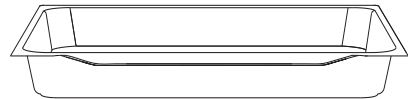



 Er bevindt zich een veiligheidslipje op het rooster. Hierdoor kan het rooster lichtelijk worden opgetild en dan naar buiten getrokken.

De **ONDIEPE BAKPLAAT** wordt gebruikt voor gebak en cake.

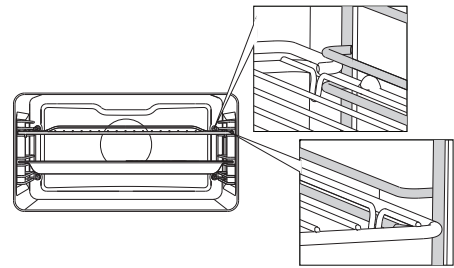


De **DIEPE BAKPLAAT** wordt gebruikt voor het roosteren van vlees en het bakken van de meeste gebaksoorten. Hij kan ook als dienblad worden gebruikt.



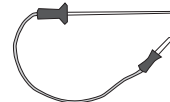
 Plaats nooit de diepe bakplaat in de eerste geleider tijdens het kookproces, behalve bij het grillen bij het gebruik van het spit en u het diepe blad gebruikt als lekbak.

Het rooster of de plaat moet altijd ingebracht zijn in de groef tussen de twee geleiderprofielen.



Gebruik bij het werken met het magnetronsysteem nooit het rooster, de ondiepe of diepe bakplaat of enig ander metalen deel!

**SONDE** voor het braden van grotere stukken vlees.



## BEDIENINGSEENHEID

PROFESSIONELE MANIER

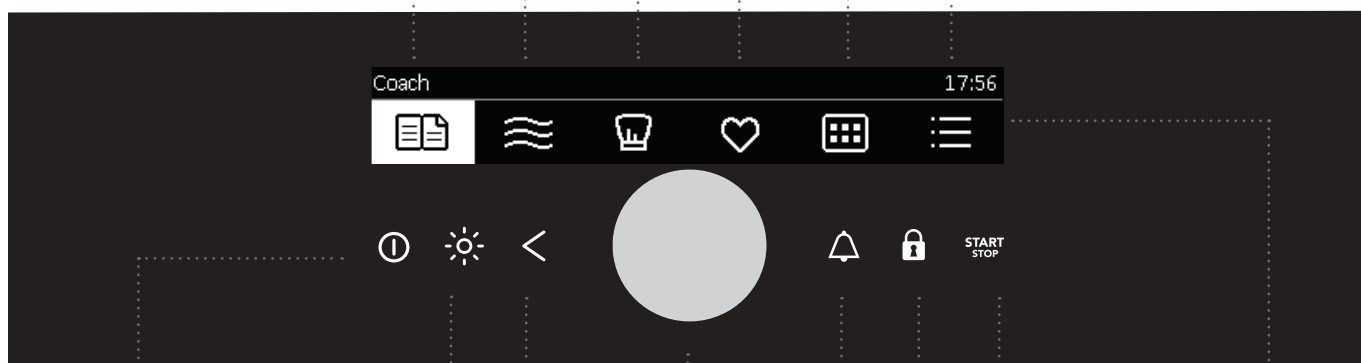
MIJN RECEPTEN

AUTOMATISCH

MICROGOLVEN

AANVULLENDE  
FUNCTIES

ALGEMENE  
INSTELLINGEN



**1** AAN/UIT  
TOETS

**2** VERLICHTING  
AAN/UIT TOETS

**4** KEUZE EN  
BEVESTIGINGS-  
KNOP

**5** MINUTEN-  
TELLER /  
ALARM

**7** START/STOP  
TOETS

Lange druk: START

Lange druk tijdens  
werking: STOP

**3** TERUG  
TOETS

Korte druk - terug  
naar vorig menu

Lange druk: terug  
naar hoofd menu.

**6** KINDER  
VERGREN-DE-  
LING

Vergrende-  
ling van de  
bedieningseenheid

**8** DISPLAY -  
toont alle  
instellingen

### OPMERKING:

De toetsen reageren het beste door ze met een groter deel van de vingertop aan te raken. Elke druk op de toets wordt bevestigd door een kort geluidssignaal.

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

## LEES DE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze onder toezicht staan en instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de mogelijke gevaren hebben begrepen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen! Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

**WAARSCHUWING:** Dit apparaat en sommige bereikbare delen ervan worden zeer heet bij gebruik. Wees er altijd op bedacht de verwarmingselementen niet aan te raken. Kinderen, jonger dan 8 jaar moeten in de buurt van het apparaat steeds onder toezicht staan.

Gebruik alleen een thermometer, die geschikt is voor gebruik in een magnetron.

**WAARSCHUWING:** Zorg er bij het vervangen van de lamp voor, dat het apparaat losgekoppeld is van het net om gevaar van elektrische schok te vermijden.

Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven schoon te maken, aangezien hierdoor de beschermende emaillelaag kan beschadigen. Dergelijke schade kan ook leiden tot breuken in het glas.

Gebruik geen stoom of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen, dit kan leiden tot een elektrische schok. Het apparaat is niet bestemd voor aansluiting op een externe timer of voor gebruik met afstandsbediening.

**Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.** Gebruik het niet voor enig ander doel, zoals kamerverwarming, het drogen van huisdieren, papier, textiel, kruiden enz., aangezien dit kan leiden tot verwondingen of het ontstaan van brandgevaar.

**Het apparaat mag alleen worden aangesloten** op het net door een erkend elektricien of deskundige. Sleutelen aan het apparaat of het uitvoeren van ondeskundige reparaties kunnen leiden tot ernstige verwondingen of beschadiging van het product.

**Elektriciteitskabels van andere apparaten** in de buurt kunnen tussen de deur van de oven komen, hetgeen kortsluiting kan veroorzaken, zorg er daarom voor deze kabels en andere apparaten op veilige afstand te houden.

Als de **aansluitkabel** is beschadigd, moet deze onmiddellijk worden vervangen door de fabrikant of door een geautoriseerd vakman om gevaar van kortsluiting te voorkomen.

Bedek **de wanden** van de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten of ander keukengerei op de bodem van de oven. Aluminiumfolie voorkomt luchtcirculatie in de oven, belemmert het kookproces en kan de emaillelaag van de oven aantasten.

De ovendeur kan heel heet worden **tijden de werking**. Een derde glasplaat is aangebracht als extra bescherming om de temperatuur aan de buitenkant van de deur te verlagen (alleen bij sommige modellen).

**De deurscharnieren** kunnen beschadigd worden door overmatige belasting. Plaats daarom geen zware pannen op de open ovendeur en leun niet op de deur, bijvoorbeeld bij het reinigen van de binnenkant. Ga niet op de ovendeur staan en laat kinderen er niet op zitten.

Overtuig uzelf ervan dat de ventilatieopeningen van de oven altijd vrij zijn.

## Veilig gebruik van de magnetron

**WAARSCHUWING:** Als uw oven gecombineerd gebruik mogelijk maakt (magnetron en andere kookwijzen), laat kinderen dan niet zonder toezicht van een volwassene, aangezien de oven bij andere kookwijzen hoge temperaturen kan bereiken.

**WAARSCHUWING:** Gebruik de oven niet als de deur of de pakking van de deur beschadigd is, totdat hij weer door een deskundige servicemonteur is gerepareerd.

**WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk om reparaties te laten uitvoeren, behalve door een erkend vakman, waarbij het nodig is het deksel, dat beschermt tegen microgolfstraling te verwijderen.

**WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet verhit worden in luchtdichte verpakking, aangezien deze kan ontploffen.

**Bewaar** afstand tussen de bovenkant van de oven en het dichtsbijzijnde object erboven.

**Het apparaat** is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik zoals:

- op kantoren, in keukens en winkels en andere werkomgevingen;
- toeristische boerderijen;
- accommodatie-units voor gasten in hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
- B&B gelegenheden.

De magnetron is bestemd voor voedsel- en drankbereiding. Het drogen van kleren en het verhitten van hot packs en pads, slippers, sponzen, vochtige kleren enz. kunnen resulteren in verwonding, ontvlaming en brand.

**Gebruik alleen keukengerei** dat geschikt is voor magnetrons.

Houdt bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakking het proces in het oog, aangezien de verpakking vlam zou kunnen vatten.

Magnetron kan dranken verhitten tot het kookpunt, wees daarom voorzichtig bij het vastpakken van de beker of glas met de verwarmde drank.

Het verdient aanbeveling de inhoud van **babyflesjes en potjes** met babyvoedsel eerst goed te schudden voor gebruik en de temperatuur te controleren om verbranding te voorkomen.

Eieren **mogen niet** in magnetronovens **worden verhit**, aangezien ze kunnen ontploffen, ook nadat de magnetron al is opgehouden met verwarmen.

Trek bij het ontdekken van rook de stekker onmiddellijk uit het stopcontact en laat de deur dicht om de vlammen te doven.

**Gebruik altijd ovenwanten** bij het uitnemen van de schalen uit de oven. Sommige potten of schalen absorberen de warmte van het voedsel en kunnen heel heet worden.

**Zorg ervoor** alleen kookgerei te gebruiken, dat geschikt is voor een magnetron. Gebruik geen kookgerei van metaal of met gouden of zilveren randen.

**Laat geen keukengerei** achter in de oven als u hem uitzet. Doe de oven niet aan als hij leeg is.

**Gebruik geen** houders van porcelein, keramiek of klei als het materiaal poreus is en als de binnenkant niet geglaazuurd is. Eenmaal verhit kan er vocht in het poreuze oppervlak dringen, waardoor er barsten kunnen ontstaan. Gebruik alleen kookgerei dat bestemd is voor de magnetron.

**Lees altijd** eerst de instructies voor gebruik van de magnetron, zoals aangegeven op de verpakking van de etenswaren.

**Wees voorzichtig** met het verwarmen van alcoholhoudende etenswaren, er kan zich in de oven een explosief mengsel van alcohol en lucht vormen. Open de oven deur voorzichtig.

**Bij het gebruik van de magnetron** of een combinatie van de magnetron en de conventionele functies van de oven wordt het gebruik van metalen voorwerpen, vorken, lepels, messen of metalen clips voor bevroren voedsel niet aanbevolen. Laat na het verwarmen het eten nog enige minuten staan, zodat de hitte geleidelijk zal worden verdeeld.

**Maak de oven regelmatig schoon** en verwijder voedselresten. Een slechte reiniging van het apparaat kan verval van het oppervlak veroorzaken. Dit kan een negatief effect hebben op de levensduur van het apparaat en kan op den duur gevaarlijke situaties opleveren.

### VOOR DE AANSLUITING VAN DE OVEN:



Lees voor de aansluiting de gebruiksinstructies van het apparaat zorgvuldig door. Reparatie of een garantieclaim als gevolg van een onjuiste aansluiting zal niet door de garantie worden gedekt.

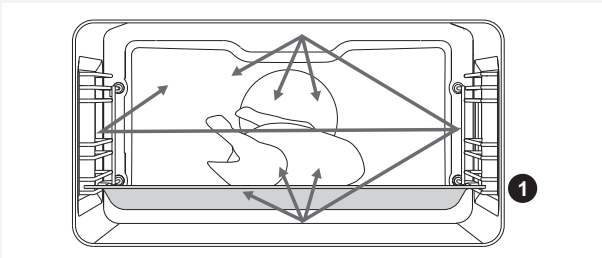


## VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE MAAL GEBRUIKT

Verwijder alle apparatuur, toebehoren en gebruiksvoorwerpen uit de oven en maak deze schoon met warm water en een gewoon reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen. Verwarm voor het eerste gebruik de oven ongeveer een uur zonder eten op het systeem van het bovenste en onderste verwarmingselement bij een temperatuur van 200°C. De kenmerkende geur van een nieuw apparaat komt vrij, lucht de ruimte daarna grondig.

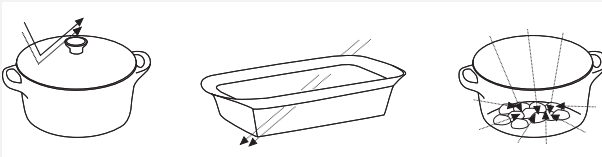
### MAGNETRONFUNCTIE

Microgolven worden gebruikt voor het koken, braden en ontdooien van voedsel. Ze zorgen voor een snel en efficiënte koken zonder kleur- of vormverandering van het voedsel.



Wat doen microgolven:

- Ze worden gereflecteerd door metaal.
- Ze gaan door ieder ander materiaal.
- Ze worden geabsorbeerd door water, vet en suikermoleculen.



Wanneer voedsel wordt blootgesteld aan microgolven gaan de moleculen sneller bewegen, waarbij hitte ontstaat. De microgolven penetreren ongeveer 2,5 cm diep in het voedsel. Bij een grotere hoeveelheid voedsel gaat het eten koken door geleiding, net zoals bij gewoon koken.




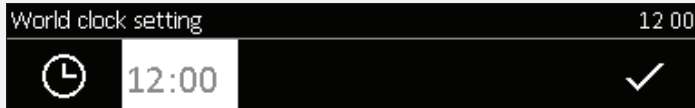
Gebruik of activeer de magnetron nooit als hij leeg is!

# INSCHAKELING VAN HET APPARAAT VOOR DE EERSTE MAAL

## INSTELLING VAN DE KLOK

Na aansluiting van het apparaat of na een langere periode zonder stroom, knippert op het display 12:00, Stel de tijd in.

 Bevestig elke instelling met de KNOP.



Druk op de KNOP om de tijd in te stellen.



Draai aan de KNOP en stel eerst het VINKJE in.

 De oven werkt ook als de klok niet is ingesteld. Alleen zijn in dit geval de Timer functies niet beschikbaar (zie het hoofdstuk over TIMER FUNCTIES). Als gedurende een paar minuten geen actie wordt ondernomen, gaat het apparaat automatisch over op de standby stand.

## VERANDERING VAN DE KLOKINSTELLING

De klokinstellingen kunnen worden veranderd als er geen timerfunctie geactiveerd is (zie het hoofdstuk KEUZE VAN ALGEMENE INSTELLINGEN).

## TAALKEUZE

Als je niet tevreden bent met de taal, waarin de indicaties op het display worden gepresenteerd kunt u een ander taal kiezen. De Engelse taal is de vooraf ingestelde taal.



Draai de KNOP en kies uw taal van de lijst. BEVESTIG daarna uw keuze. Hierna verschijnt het hoofdmenu.

## STAPPEN VAN BAKKEN / BRADEN (1-7)

### STAP 1: KEUZE VAN DE BASIS KOOKMENU'S EN DE INSTELLINGEN

Het proces van voedselbereiding in de oven kan op verschillende manier worden gecontroleerd:



Draai de KNOP en kies het symbool. Het menu wordt wit. De naam van het geselecteerde menu verschijnt boven aan het display.



Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



#### **Automatische kookwijze**

Bij deze kookwijze selecteert u eerst het soort voedsel. Dit wordt gevolgd door automatische instelling van de hoeveelheid, mate van gaarheid en de eindtijd van het koken. Het programma biedt een ruime keuze aan voorgeprogrammeerde recepten die werden beoordeeld door professionele koks en voedingsdeskundigen.



#### **Microgolven**


Deze kookwijze is geschikt voor koken, braden en ontdooien van etenswaren.



#### **Professionele kookwijze**

Deze kookwijze wordt gebruikt als u elke soort en hoeveelheid eten wilt bereiden. Alle instellingen worden in dit geval door de gebruiker zelf geselecteerd.

## A) KOKEN DOOR MIDDEL VAN KEUZE VAN HET SOORT GERECHT (Automatisch koken)

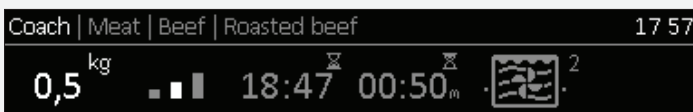
 Bevestig elke instelling door een druk op de KNOP.



Draai aan de KNOP en kies de wijze Automatisch. Bevestig de keuze door een druk op de KNOP.




Kies het soort gerecht en daarna het gekozen eten. Bevestig uw keuze.




De voor-ingestelde waarden verschijnen die u door het draaien aan de KNOP en met bevestiging op de KNOP zelf kunt veranderen.

1 2 3 4 5

- 1 Hoeveelheid
- 2 Mate van bakken/braden
- 3 Knop voor vertraagde instelling
- 4 Duur van de werking
- 5 Systeem van bakken / braden en aanbevolen niveau

 Bij voorverwarming en bij magnetronsystemen kan de Tijdfunctie – de vertraagde inschakeling niet worden ingesteld.

 Als u bij de wijze “Automatisch” de stand Duur van de werking of het symbool voor het systeem kiest, zal het programma u verder leiden naar de Professionele wijze (zie hoofdstuk BAKKEN / BRADEN MET KEUZE VAN DE WERKING).


Raak de START/STOP toets aan om met de werking te starten. Op het display verschijnen alle gekozen instellingen.

### PREHEAT


Sommige gerechten in de Auto stand beschikken ook over een  voorverwarmingsfunctie.

Bij de keuze van het voedsel kan de volgende opmerking op het display verschijnen: **»Het gekozen programma omvat voorverwarming.« Voorverwarming gestart.** Doe het eten nog niet in de oven. Het symbool °C knippert op het display.

Als de gekozen temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmingsproces en er klinkt een geluidssignaal. De volgende notitie verschijnt op het display: **»Voorverwarmen beëindigd«.** Doe het eten in de oven. Open de deur of bevestig door een druk op de KNOP. Het programma hervat het kookproces met de geselecteerde instellingen.

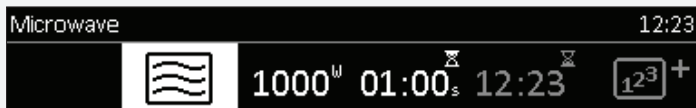
 Wanneer de voorverwarmingsfunctie is ingesteld kan de functie van vertraagde start niet worden gebruikt.

## B) KOKEN MET DE MAGNETRON

 Bevestig iedere instelling met een druk op de KNOP.



Draai aan de KNOP en kies Stoom.  
Bevestig de keuze door een druk op de KNOP.




Kies uw instelling door aan de KNOP te draaien en bevestig deze door op de KNOP te drukken.




1 2 3 4 5

- 1 magnetron systeem
- 2 werkvermogen / temperatuur (bij gecombineerde systemen)
- 3 werkingsduur
- 4 vertraagde inschakeling
- 5 bereiding in stappen (zie hoofdstuk BEREIDING IN STAPPEN)

Bij magnetron systemen kan de Tijdfunctie – de vertraagde inschakeling niet worden ingesteld.


Druk op de START/STOP toets om de werking te beginnen.

 Als u gekozen hebt voor het gecombineerde systeem met het magnetron, knippert het symbool °C, totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. In de magnetronstand is de timer functie met vertraagde start niet beschikbaar.

KOOK SYSTEEM	BESCHRIJVING	VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR (°C)	VERMOGEN (W)
<b>GECOMBINEERDE SYSTEMEN / MAGNETRON SYSTEMEN</b>			
	<b>MAGNETRONSYSTEMEN</b> Microgolven worden gebruikt voor koken en ontdooien. Snel en efficiënt koken is mogelijk zonder de vorm en kleur van het eten te veranderen.	-	1000
	<b>HETE LUCHT EN MAGNETRON</b> Voor alle soorten vlees, stoofpotten, groenten, taarten, cakes, brood en gerechten die een langere bereidingstijd behoeven.	160	600
	<b>GRILL MET VENTILATOR EN MAGNETRON</b> Wordt gebruikt voor kleinere stukken vlees, vis en groente. Zorgt voor een snel bakken, het eten krijgt een knapperig korstje.	200	600

VERMOGEN NIVEAU	GEBRUIK
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snel opwarmen van dranken, water en gerechten die veel vloeistof bevatten.</li> <li>• Het koken van gerechten die veel water bevatten (soepen, sausen enz.).</li> </ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koken van verse en bevroren groenten.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smelten van chocolade.</li> <li>• Koken van vis en zeebanket; opwarming op twee niveau's.</li> <li>• Koken van gedroogde bonen op een laag niveau.</li> <li>• Opwarmen en koken van delicate ei-gerechten.</li> </ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koken op een laag niveau van melkproducten of jams.</li> </ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Met de hand ontdooien; het zacht maken van boter of ijs.</li> </ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ontdooien van met crème gevuld gebak.</li> </ul>

## C) KOKEN DOOR HET KIEZEN VAN HET PROGRAMMA (Professionele kookwijze)

 Bevestig elke instelling met een druk op de KNOP.



Draai de KNOP en kies de **Professionele (Pro) wijze**.  
Bevestig uw keuze.



Kies de instellingen door aan de KNOP te draaien en bevestig ze door erop te drukken.


1 2 3 4 5 6

- 1 Voorverwarming
- 2 Systeem
- 3 Temperatuur in de oven
- 4 Duur van de werking
- 5 Vertraagde inschakeling
- 6 Bereiding in stappen












### VOORVERWARMING

Gebruik de voorverwarmingsfunctie, als u wilt dat de oven de gewenste temperatuur zo snel mogelijk bereikt. Als dit symbool  is gekozen, zal de voorverwarmingsfunctie in werking worden gesteld en de notitie. »**Voorverwarming gestart**« verschijnt. Doe het eten nog niet in de oven. Het symbool °C knippert op het display.

Als de gekozen temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmingsproces en er klinkt een geluidssignaal. De volgende notitie verschijnt op het display: »**Voorverwarmen beëindigd**«. Doe het eten in de oven. Open de deur of bevestig door een druk op de KNOP. Het programma hervat het kookproces met de geselecteerde instellingen.


 Als de voorverwarmingsfunctie is ingesteld kan de functie van vertraagde start niet worden gebruikt.

## KOOKSYSTEMEN (afhankelijk van het model)

KOOK-SYSTEMEN	BESCHRIJVING	VOORIN-STELLING TEMPERA-TUUR (°C)	MIN - MAX TEMPERA-TUUR (°C)
<b>KOOKSYSTEMEN</b>			
	<b>BOVEN EN ONDERVERWARMERS</b> De elementen in de bodem in de bovenkant van de oven geven hitte af aan het interieur van de oven. Gebak en vlees kan alleen gebakken of gebraden worden op een hoger niveau.	200	30 – 250
	<b>BOVENVERWARMING</b> Alleen het bovenste element verhit. Dit element wordt gebruikt voor het bruin bakken van de bovenzijde van het gerecht.	150	30 – 235
	<b>ONDERVERWARMING</b> Alleen het onderste element verhit. Dit element wordt gebruikt voor het bruin bakken van de onderzijde van het gerecht.	160	30 – 235
	<b>GRILL</b> Alleen het grill element, een deel van de grote grill set, is in werking. Gebruik dit element voor het grillen van open sandwiches of bierworstjes of voor het roosteren van brood.	240	30 – 250
	<b>GROTE GRILL</b> Het bovenste verwarmingselement en de grill zullen werken. De hitte wordt direct door het grill-element en de bovenverwarming afgegeven. De bovenverwarming is tevens ingeschakeld om het verwarmingseffect te versterken. Het systeem is bedoeld voor het grillen van een kleinere hoeveelheid open sandwiches of bierworstjes en voor het roosteren van brood.	240	30 – 250
	<b>GRILL MET VENTILATOR</b> De grill verwarming en de ventilator zijn in werking. Deze combinatie wordt gebruikt voor het grillen van vlees en het roosteren van grotere stukken vlees of gevogelte op een hoger niveau. Het is ook geschikt voor het maken van een knapperige bruine korst op gerechten met een langere kooktijd.	170	30 – 250
	<b>HETE LUCHT - ONDERVERWARMING</b> Onderverwarmer, rondom verwarming en de ventilator werken. Dit is geschikt voor het bakken van pizza's, nat gebak, fruittaarten, fruitcakes, gistdeeg en producten van gerezen deeg en kruimeldeeg tegelijkertijd op verschillende niveau's.	200	30 – 250
	<b>360 HETE LUCHT</b> De rondom verwarmers en de ventilator zijn in werking. De ventilator is aangebracht in de achterwand van de oven en zorgt voor een constante circulatie rond het gebraden of gebak. Deze bakwijze wordt gebruikt voor het tegelijkertijd braden van vlees en het bakken van gebak op verschillende niveau's.	180	30 – 250
	<b>ECO BAKKEN/BRADEN <sup>1)</sup></b> Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken/braden. Wordt gebruikt voor het braden van vlees of het maken van gebak.	180	-
	<b>ONDERVERWARMER EN VENTILATOR</b> Deze wijze wordt gebruikt voor het bakken van laag rijzend gebak en het inmaken van fruit en groenten.	180	30 – 230
	<b>AUTOMATISCH BRADEN VAN VLEES - AUTO BRAADSTAND</b> Bij de Auto Braadstand zal de bovenverwarmer in werking zijn in combinatie met de grill-verwarmer en de rondom-verwarmer. Het systeem wordt gebruikt voor het braden van alle soorten vlees.	180	30 – 240

<sup>1)</sup> Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklassen in overeenstemming met de standaard EN 60350-1.

Druk op de toets START om met de werking te beginnen. Op het display verschijnen de gekozen instellingen.

 Op het display knippert het symbool °C, totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Er klinkt een geluidssignaal. Tijdens de werking kunt u het bak/braad systeem niet veranderen.



## STAP 2: TIMER FUNCTIES - TIJDSDUURINSTELLING



De "TIMER" instelling kan worden gekozen in het basis programma Professionele (Pro) kookwijze.



Kooktijd

Vertraagde start



### Instelling van de kooktijd

Op deze manier bepaalt u de tijd hoelang de oven moet werken.

Stel de gewenste tijdsduur in en bevestig uw keuze.

(De maximale werkingsduur is 10 uur).

Op het display wordt de eindtijd van de werking aangepast.

Druk op START om te beginnen met bakken/braden. Op het display worden de gekozen instellingen getoond.

Alle tijdfuncties kunt u uitschakelen door de gekozen tijdsinstelling op "0" te zetten.



### Instelling van de vertraagde start

Op deze manier bepaalt u de tijd van werking van de oven (duur). (Vertraging kunt u instellen voor 24 uur.)

Controleer wel of de ovenklok ingesteld is op de tijd van de dag.

Voorbeeld:

Momentele tijd: 12:00

Kookduur: 2 uur

Einde kookproces: 18:00

Stel eerst de kooktijd (KOOKDUUR) in op bijv. 2 uur. De som van de momentele tijd en de kooktijd wordt automatisch weergegeven (14.00 u). Stel nu de EINDTIJD in bijv. op 18.00 u. Druk nu op START om het kookproces te starten. De volgende notitie verschijnt op het display: **"De kooktijd is vertraagd. Het koken begint om 16.00 u"**.



Nadat de tijd verstreken is, stopt de oven automatisch met werken (einde koken). Er klinkt een geluidssignaal dat u uit kunt schakelen door op de ALARM toets te drukken. Na een minuut houdt het geluidssignaal vanzelf op.

Na enige minuten zonde activiteit gaat het apparaat vanzelf over op de stand standby. Op het display verschijnt de tijd van de dag.

### STAP 3: VOORBEREIDING IN STAPPEN

Deze manier maakt het mogelijk om met een bak/braad cyclus meerdere manieren van voedselbereiding te combineren. Met deze keuze van verschillende instellingen kunt u bereiken dat de gerechten bereid worden naar uw eigen wens.



De instelling "Stapsgewijs" kan worden ingesteld in het basis menu van professioneel (Pro) koken en magnetron. Bevestig uw keuze door een druk op de KNOP.



Kies: stap 1, stap 2, stap 3. Bevestig de instellingen door een druk op de KNOP.

💡 De eerste stap is al gezet als u hier voor al de Tijdfuncties heeft ingesteld.



Stel het systeem, de temperatuur en de tijd in. Bevestig de keuze met het VINKJE door een druk op de KNOP.



De hele bak/braad tijd - einde

Werking van de momentele stap

temperatuur en werkingsduur van de gekozen stap

Druk op het START-symbool om de oven aan te zetten. De oven begint onmiddellijk te werken met de instellingen, vastgesteld in stap 1. (De strook aan de onderkant van het scherm geeft de momenteel in uitvoering zijnde kookstap weer.) Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, worden, indien ingesteld stap 2 en stap 3 geactiveerd,.



💡 Als u tijdens de werking een stap wilt wissen, draai dan aan de KNOP, kies de stap en annuleer deze door bevestiging van het X teken. Dit kunt u alleen doen bij de stappen die nog niet begonnen zijn.

#### STAP 4: STARTEN VAN HET KOOKPROCES

De START/STOP toets zal voor de start van het kookproces knippen.

Start het kookproces door kort op de START toets te drukken.

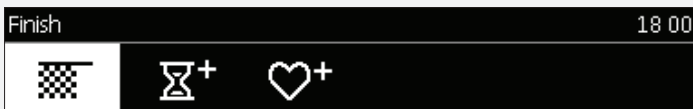
Draai de KNOP om de huidige instellingen tijdens het koken te veranderen.



#### STAP 5: EINDE VAN HET KOKEN EN HET UITZETTEN VAN DE OVEN

Start het kookproces door op de START/STOP toets te drukken en enige tijd vast te houden.

Als het kookproces is beëindigd verschijnt op het display: **"Programma beëindigd. Eet u smakelijk!"**



Draai de KNOP om het **EIND** menu te tonen met een aantal symbolen op het display.



##### **Einde!**

Kies het icoon en beëindig het kookproces. Het hoofdmenu verschijnt op het display.



##### **Verlenging van de kooktijd**

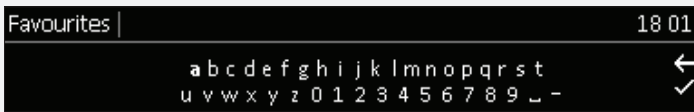
De kooktijd kan worden verlengd door het betreffende icoon te kiezen. De nieuwe kooktijd kan nu worden gekozen (zie het hoofdstuk **TIMER FUNCTIES**).



##### **Voeg toe aan mijn recepten**

Deze instelling maakt het mogelijk om de gekozen instellingen in te brengen in het geheugen van de oven om opnieuw te gebruiken op een later tijdstip.



## HET OPSLAAN VAN ZELFGEMAAKTE PROGRAMMA'S (MIJN RECEPTEN)

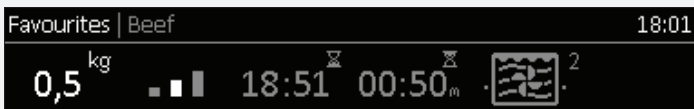


Kies het symbool  en door het draaien aan de knop en met de bevestiging kiest u de letters voor het schrijven van een naam. Tekens kunt u wissen met het pijltje; met het vinkje of een druk op de knop START/STOP bevestigt u de naam. Kies het soort gerecht.




Kies het soort eten.  
Druk op de KNOP en sla de instellingen op.

 Uw favoriete recepten die u van te voren heeft opgeslagen, kunnen op ieder tijdstip worden gebruikt. Kies het proces en de instellingen in het hoofdmenu door het symbool  te kiezen.



De waarden van de voorinstellingen verschijnen en kunnen nog steeds veranderd worden.

Bevestig en druk op de START toets om de oven in werking te zetten.

 U kunt 10 recepten in het geheugen opslaan.

### WISSEN VAN EEN RECEPT

Kies een recept. Door het drukken op de KNOP en deze vast te houden, kunt u een recept wissen, er klinkt een geluidssignaal.

## STAP 6: DE KEUZE VAN AANVULLENDE FUNCTIES



Kies **Extra** in het hoofdmenu om de aanvullende functies te tonen.



Sommige functies zijn niet beschikbaar bij sommige systemen, dit wordt aangegeven door een geluidssignaal.



### Aqua clean

Wordt gebruikt voor het verwijderen van vlekken. Giet 0,6 L in een diepe bakschaal en plaats deze op de onderste geleider. Na 30 minuten worden de vlekken op het emaille in de oven zacht en kunt u ze wegvegen met een vochtige doek.



### Ontdooien

Bij deze instelling circuleert lucht zonder dat de verwarmingselementen werken, alleen de ventilator werkt. Gebruik de functie voor het langzaam ontdooien van bevroren levensmiddelen (cakes, gebak, brood, broodjes en diepgevroren fruit). Door de keuze van het betreffende symbool kan het soort voedsel, het gewicht of de begin en eindtijd van het ontdooien ingesteld worden. Tijdens het ontdooiproces kan men halverwege de stukken omdraaien, roeren of scheiden als ze samengevroren zijn.



### Quick preheat

**Snel voorverwarmen** Gebruik deze functie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt brengen. Deze instelling is niet geschikt om te koken. Als de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt is het voorverwarmingsproces beëindigd en is de oven klaar voor het koken met de gewenste kookinstelling.



### Opnieuw verwarmen

Opnieuw verwarmen kan worden gebruikt om reeds gekookt voedsel warm te houden. Kies het symbool om de temperatuur en de begin en eindtijd van het opnieuw verwarmen in te stellen.



### Bordverwarming

Gebruik deze functie voor het voorwarmen van borden en koppen voor het serveren, teneinde het eten in de borden langer warm te houden. Kies het symbool om de temperatuur en de begin en eindtijd in te stellen.

Wanneer het kookproces beëindigd is verschijnt op het display: **"Programma beëindigd. Eet u smakelijk!"**



Draai aan de KNOP en het menu Einde verschijnt met de symbolen.



### KINDERSLOT

Activeer het kinderslot door op de OP SLOT toets te drukken (sleutel symbool). Op het display verschijnt het bericht »**Kinderslot geactiveerd.**« Druk opnieuw op de sleutel om het kinderslot weer te deactiveren.

Als het kinderslot is geactiveerd zonder dat een timer functie in werking is (op het display wordt alleen de klok getoond) zal de oven niet werken. Als het kinderslot wordt geactiveerd nadat een timer functie is ingesteld zal de oven normaal werken, het is echter niet mogelijk op de instellingen te veranderen. Als het kinderslot geactiveerd is kunnen de kookwijzen of de aanvullende functies niet worden veranderd. Alleen het kook/bak/braad proces kan worden gestopt of uitgeschakeld.

Het kinderslot blijft geactiveerd, ook als de oven al is uitgeschakeld. Om een nieuw systeem te kiezen met eerst het kinderslot gedeactiveerd worden.



### OVENVERLICHTING

Verlichting van de oven gaat automatisch aan als de deur opengaat en als de oven ingeschakeld wordt. Na het einde van het bakken/braden of met het sluiten van de deur zal het lichtje nog ongeveer 1 minuut blijven branden.

Het lichtje in de oven kunt u aan- en uitzetten door een druk op de toets met het lampje.



### INSTELLING VAN DE KOOKWEKKER

De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt. Activeer deze door op de toets te drukken. De langst mogelijke instelling is 10 uur. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt een akoestisch signaal dat u uit kunt schakelen door een willekeurige toets aan te raken. Na een minuut gaat het geluidssignaal automatisch uit..

## STAP 7: KEUZE VAN DE ALGEMENE INSTELLINGEN



Kies **Instellingen** in het hoofdmenu om het menu voor de diverse instellingen te tonen.



Draai de KNOP om het menu te bedienen.  
Bevestig iedere instelling door op de KNOP te drukken.

### Taalinstelling

Kies de taal voor de instelling van de text op het display.

### Tijd

De tijd van de dag dient te worden ingesteld bij iedere eerste aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet of als het apparaat voor langere tijd (langer dan een week) losgekoppeld is geweest van het lichtnet. Stel de TIJD in. In het veld tijd kunt u ook nog het type van de klok instellen: digitale of analoge klok.

### Geluid

Het volume van het geluidssignaal kunt u instellen als geen enkele tijdfunctie actief is (alleen de tijd van de dag wordt getoond).

In dit menu kunt u kiezen: volume



### Display

In dit menu kunt het volgende instellen:

### Verlichting

**Verduistering – u kunt de tijd instellen waarop u wilt dat het display wordt verduisterd.**



### Instelling tijdens het kookproces

In dit menu kan het volgende worden ingesteld:

**De ovenverlichting tijdens de werking** – De verlichting is uitgeschakeld ook als u tijdens de werking de deur van de oven opendoet.

### Andere instellingen

Fabrieksinstelling



Na stroomuitval of na uitschakeling van het apparaat zullen alle extra gebruiksinstellingen worden hersteld.

# BESCHRIJVING VAN DE SYSTEMEN EN TABELLEN VOOR DE VOEDSELBEREIDING

Als u uw gewenste voedsel niet terugvindt in de kooktabel, zoek dan informatie over soortgelijk voedsel. De weergegeven informatie geldt voor het koken op een niveau.

Een interval van de voorgestelde temperatuur wordt aangegeven. Begin met een lagere temperatuur instelling en verhoog deze als u merkt dat het gerecht niet voldoende bruin is.

Kooktijden zijn ruwe schattingen en kunnen variëren, afhankelijk van een aantal voorwaarden.

Het symbool \* betekent dat de oven bij het desbetreffende systeem moet worden voorverwarmd..

Verwarm de oven alleen als dit wordt vermeld in het recept in de tabellen in deze handleiding. Verwarmen van een lege oven verbruikt veel energie. Daarom zal het bakken van meerdere soorten gebak of meerdere pizza's achter elkaar veel energie besparen aangezien de oven reeds is voorverwarmd.

Gebruik donkere, zwart silicium-gelaagde of geëmailleerde bakplaten en braadpannen aangezien deze de warmte zeer goed opnemen.

Zorg bij het gebruik van bakpapier ervoor dat dit bestand is tegen hoge temperaturen.

Bij het koken van grotere stukken vlees of gebak, zal in de oven veel stoom gegenereerd worden, dat dan weer zal condenseren op de ovendeur. Dit is een normaal verschijnsel en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg de deur en het glas van de deur na het kookproces droog.

**Schakel de oven** ongeveer 10 minuten voor het einde van het kookproces uit om energie te besparen door gebruik te maken van de geaccumuleerde warmte (dit geldt niet voor systemen met een magnetron).

Laat het gerecht niet afkoelen in een gesloten oven om condensvorming te voorkomen.



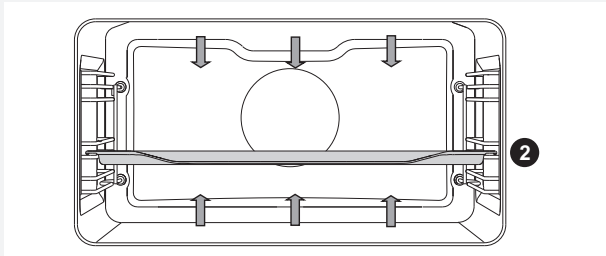
**Het teken \* (sterretje) in de tabel bij het eten betekent dat de u de oven bij het uitgekozen systeem moet voorverwarmen.**



## KOOKSYSTEMEMEN

### BOVEN EN ONDERVERWARMER

De verwarmingselementen in de bodem en bovenkant van de oven stralen evenredig in het hele interieur.



#### Vlees braden:

Gebruik geëmailleerd, gehard glas, klei, of gietijzeren pan of bak. Roestvrij stalen bakplaten zijn niet geschikt, aangezien deze de hitte sterk weerkaatsen.

Soort voedsel	Gewicht (g)	Geleider niveau (van onder)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min.)
<b>VLEES</b>				
Varkensvlees gebraden	1500	2	180-190	150
Varkensvlees schouder	1500	2	190-200	120-140
Varkensrollade	1500	2	190-200	120-140
Gehakt gebraden	1500	2	200-210	60-70
Rundvleesbraadstuk	1500	2	180-210	90-120
Rosbief - well done	1000	2	200-210	40-60
Kalfsrollade	1500	2	180-200	90-120
Lam entrecote	1500	2	190-200	100-120
Konijn lende	1500	2	190-200	100-120
Hert schenkel	1500	2	190-200	70-90
Vlees rollade	1500	2	180-200	15-30
<b>VIS</b>				
Vis gesmoord	1000	1	190-210	60-80

### Bakken van gebak

Gebruik slechts een niveau en donkere bakplaten of bakken.

Op een lichtgekleurde bakplaat of braadslee, zal het opbruinen van het gebak slechter gaan, omdat deze de hitte zal weerkaatsen.

Plaats de bakvorm op het rooster, verwijder het rooster als u gebruik maakt van de bijgeleverde bakplaat.

Het bakken zal korter zijn als de oven eerst wordt voorverwarmd.

Soort gerecht	Geleider niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
<b>GEBAK</b>			
Brood wit*	2	180-190	60
Brood boekweit*	2	180-190	50
Brood volkoren*	2	180-190	50
Roggebrood*	2	180-190	50
Brood spelt*	2	180-190	60
Zoete soufflé	2	170-180	35-45
Soufflé	1	170-180	35-45
Broodjes*	2	200-220	30-40
Walnoot gebak*	2	180	55-60
Biscuitgebak*	2	160-170	20-30
Macronen (meringue gebak)	2	120-140	15-30
Broodjes met groente	2	190-200	15-20
Broodjes met fruit	2	190-200	25-30
Kwarttaart	1	170-180	65-75
Koekjes	2	160-170	20-30
Klein gebak van gistdeeg	2	190-200	20-25
Kool piroshki*	2	185-195	25-35
Vruchtentaart	2	140-150	85-95
Meringue koekjes	2	90	120
Geleigevulde broodjes (Buchtel)	2	170-180	30-35

Fout bij het bakken/braden	Tip
Is het gebak gaar?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prik in het gebak met een houten tandenstoker of pen. Als er geen resten meer aan de pen blijven kleven is het gebak gaar.</li></ul>
Is het gebak ingevallen?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer het recept.</li><li>• Gebruik de volgende maal minder vloeistof.</li><li>• Controleer de mengtijd bij het gebruik van kleine mixers, blenders enz.</li></ul>
Is het gebak ingevallen?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik een donker gekleurde gebaksvorm of schaal.</li><li>• Plaats de gebaksvorm op een lagere geleider en doe de verwarming lager tegen het einde van het kookproces.</li></ul>
Is het gebak met vochtige vulling niet gaar?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verhoog de temperatuur en verleng de bakijd.</li></ul>



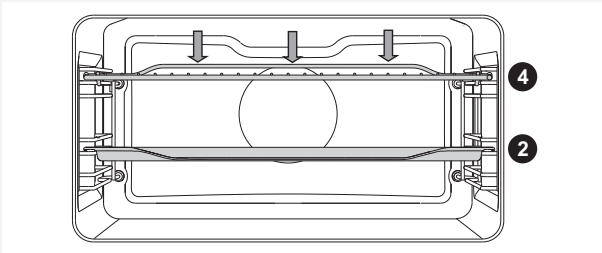
Gebruik geen diepe braadslee op de eerste geleider.

## GROTE GRILL, GRILL



Bij het grillen van voedsel met de grote grill, werkt het bovenste verwarmingselement aan de bovenkant en de grill.

Bij het grillen met de normale (niet grote) grill, werkt alleen de grill als onderdeel van de grote grill set.



**Verwarm de infrarood (grill) verwarming voor vijf minuten.** Houdt te allen tijde toezicht op het kookproces. Het vlees kan snel verbranden door te hoge temperatuur. Braden met de grill is geschikt voor krokant en vetarm koken van braadworst, stukken vlees en vis (steaks, schnitzels, zalm steaks of filets enz.) of geroosterd brood.

Smeer bij het grillen op het rooster het vlees in met olie om te voorkomen dat het aanbakt op het rooster en doe het op de 4e geleider. Plaats de lekbak in de 1e of 2e geleider. Zorg bij het grillen op een bakplaat ervoor dat er zich voldoende vloeistof in de lade bevindt om aanbranden te voorkomen. Keer het vlees tijdens het grillen.

Reinig na het grillen de oven, de accessoires en het kookgerei.

### Grill tabel – kleine grill

Soort gerecht	Gewicht (g)	Geleider (van onderen)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min.)
<b>VLEES</b>				
Biefstuk, rare	180g/stuk	4	240	18-21
Varken nekstuk filet	180g/stuk	4	240	18-22
Karbonade	180g/stuk	4	240	20-22
Grill worstjes	100g/stuk	4	240	11-14
<b>GEBAK</b>				
Toast	/	4	240	3-4
Open belegde broodjes	/	4	240	5-7

### Grill tabel – grote grill

Soort gerecht	Gewicht (g)	Geleider (van onderen)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
<b>VLEES</b>				
Biefstuk, rare	180g/stuk	4	220-240	14-16
Biefstuk, well done	180g/stuk	4	220-240	18-21
Varken nekstuk filet	180g/stuk	4	220-240	19-23
Karbonade	180g/stuk	4	220-240	20-24
Kalfsescalope	180g/stuk	4	220-240	19-22
Grill worstjes	100g/stuk	4	220-240	11-14
Leverkaas	200g/stuk	4	220-240	9-15
<b>VIS</b>				
Zalmfilet	600	3	220-240	19-22
<b>GEROOSTERD BROOD</b>				
6 sneden wit brood*	/	4	240	1,5-3
4 sneden brood gemengde granen*	/	4	240	2-3
Open belegde broodjes*	/	4	240	3,5-7

Houdt altijd de deur dicht bij het grillen.

De grill, het rooster en andere ovensdelen worden zeer heet bij het grillen. Gebruik daarom ovenwanten en vleestangen.



Houdt tijdens gebruik van de (infra rood) grill altijd de deur dicht.

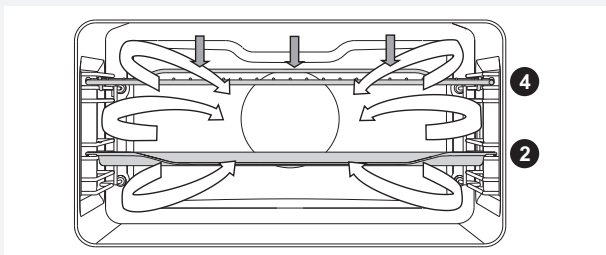
De grill, het rooster en andere ovensdelen kunnen zeer heet worden. Gebruik ovenwanten en een vleestang.

## GRILL MET VENTILATOR



In deze stand werken de grill en de ventilator tegelijkertijd. Geschikt voor het grillen van vlees, vis en groenten.

(Zie de aanwijzingen en tips voor GRILL)



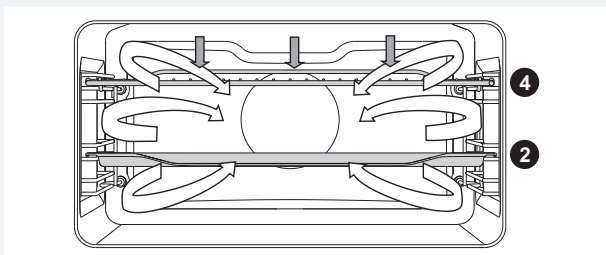
Soort gerecht	Gewicht (g)	Geleider (van onderen)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
<b>VLEES</b>				
Eend*	2000	1	150-170	80-100
Varkensbraadstuk	1500	2	160-170	60-85
Kalfsvlees schouder	1500	2	150-160	120-160
Varken schenkel	1000	2	150-160	120-140
Halve kip	600	2	180-190	25 (ene zijde) 20 (andere zijde)
Kip	100	1	210	60
<b>VIS</b>				
Forel*	200g/stuk	2	170-180	45-50

## HETE LUCHT EN ONDERVERWARMING



De onderverwarming, rondom-verwarming en de hete lucht ventilator zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza, appeltaart en vruchtentaart.

(Zie de beschrijving en tips voor BOVEN en ONDERVERWARMING.)



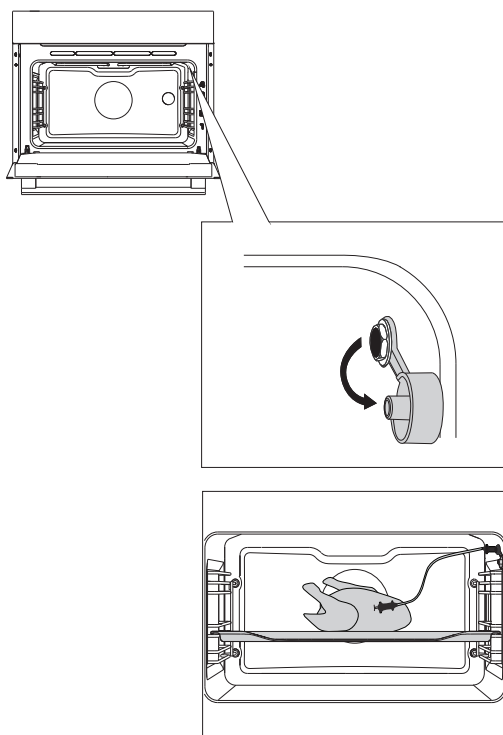
Soort gerecht	Geleider (van onderen)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
Kwarktaart, kruimeldeeg	2	150-160	65-75
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, kruimeldeeg	2	180-200	35-40
Appeltaart, gistdeeg	2	150-160	35-40
Apfelstrudel, filodeeg	2	170-180	45-65

### Braden met de vleessonde

Bij deze braadwijze stelt u de temperatuur in in het midden van het vlees. De oven werkt totdat de ingestelde temperatuur in de kern van het vlees is bereikt, gemeten met de thermometer met vleessonde.



Bij systemen met een magnetron is het gebruik van de vleessonde niet mogelijk.




**1** Verwijder de dop (het contact bevindt zich rechtsboven aan de voorkant van de oven).

**2** Doe de plug van de sonde in het contact en doe de sonde in het vlees. (Als u tijdfuncties heeft ingesteld zullen deze gewist worden).

**3** Kies het systeem (onderste element met ventilator).



Op het display verschijnt de vooringestelde temperatuur en de temperatuur van de sonde. Druk op de toets START.

 Tijdens het braden verschijnt op het display de stijgende temperatuur in het gerecht (als u wilt kunt u tijdens de werking de temperatuur veranderen).

Als de ingestelde temperatuur in de kern is bereikt, houdt de oven op met werken. Er klinkt een geluidssignaal, dat met een willekeurige toets kan worden uitgeschakeld of na een minuut vanzelf uitgaat. Op het display verschijnt de dagtijd.

Plaats na het einde van het bakken/braden de dop weer terug.

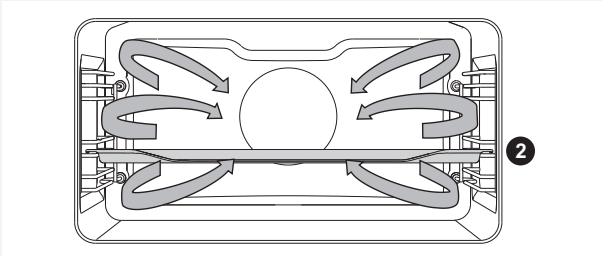


Gebruik alleen de bijbehorende sonde. Pas op dat tijdens het braden de sonde niet in contact komt met het element. Na het braden is de sonde zeer heet, pas op dat u zich niet verbrandt.

### 360 HETE LUCHT



De rondom-verwarmer en de ventilator zijn in werking. De ventilator bevindt zich in de achterwand en zorgt voor een constante circulatie van hete lucht rondom het braadstuk of gebak.



#### Vlees braden:

Gebruik een geëmailleerde, gehard glazen, aarden, of gietijzeren pan of bak. Roestvrij stalen platen zijn niet geschikt, omdat ze hitte sterk weerkaatsen.

Zorg voor voldoende vloeistof tijdens het kookproces om verbranding van het vlees te voorkomen. Draai het vlees tijdens het braden. Het vlees blijft sappiger door het af te dekken.

Soort gerecht	Gewicht (g)	Geleider (van onderen)	Temperatuur	Kooktijd(min)
<b>VLEES</b>				
Varkensvlees gebraden, met vel	1500	2	170-180	140-160
Varkensbuik gebraden	1500	2	170-180	120-150
Kip, heel	1200	2	180-190	60-80
Eend	1700	2	160-170	120-150
Kippenborst	1000	2	180-190	60-70
Gevulde eend	1500	1	170-180	100-120



## Bakken van gebak

Voorverwarming wordt aanbevolen.

Biskwie en koekjes worden gebakken in ondiepe bakplaten op verschillende niveaus tegelijk (2e en 3e).

Let op dat de baktijd kan verschillen, zelfs indien de gebruikte bakplaten hetzelfde zijn. De koekjes in de bovenste bakplaat kunnen sneller klaar zijn dan in de onderste.

Plaats de bakplaten op het rooster. Als u gebruik maakt van de bijgeleverde bakplaat, verwijder dan het rooster.

Zorg er voor gelijkmatig opbruinen voor dat de koekjes van dezelfde dikte zijn.

Soort gerecht	Geleider (van onderen)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
<b>GEBAK</b>			
Taart	2	150-160	45-60
Cake	2	150-160	25-35
Crumble taart	2	160-170	25-35
Vruchtentaart, cake	2	150-160	45-65
Pruimentartaart	2	150-160	30-40
Gerolde cake*	2	160-170	15-25
Vruchtentaart, kruimeldeeg	2	160-170	50-70
Challah (gevlochten gistbroodje)	2	160-170	35-50
Apfelstrudel	2	170-180	40-60
Pizza*	2	190-210	25-45
Koekjes, kruimeldeeg	2	150-160	15-25
Koekjes, geperst	2	150-160	13-18
Zuurdesem koekjes	2	170-180	20-35
Koekjes filodeeg	2	170-180	20-30
Crème-gevuld gebak	2	180-190	25-45
<b>GEBAK BEVROREN</b>			
Appel en kwarkstrudel	2	170-180	50-70
Kwarktaart	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Patates frites, oven-klaar	2	170-180	20-35
Kroketten, oven-gebakken	2	170-180	20-35
Joghurt	3	40	240

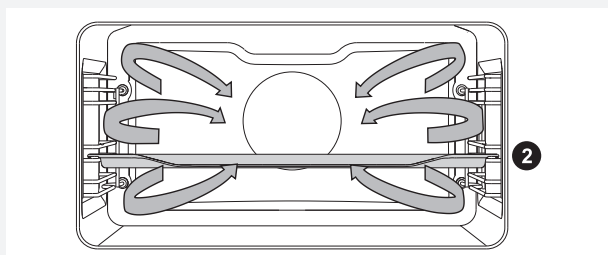


Doe een diepe bakplaat niet in de onderste geleider.

## ECO BAKKEN/BRADEN



De rondom-verwarmer en de ventilator zijn in werking. De ventilator bevindt zich in de achterwand en zorgt voor een constante circulatie van hete lucht rondom het braadstuk of gebak.



Eten	Geleider (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bak/braadtijd (min.)
<b>VLEES</b>			
Varkensgebraad 1kg	2	190	150-170
Varkensgebraad 2kg	2	190	160-190
Ossenbraad 1kg	2	210	120-140
<b>VIS</b>			
Hele vis 200/g kom.	2	200	40-50
Visfilet 100/g kom.	2	210	25-35
<b>GEBAK</b>			
Gespoten koekjes*	2	180	25-30
Kleine gebakjes	2	190	30-35
Cake rollade	2	190	15-25
Fruittaart, kruimeldeeg	2	190	55-65
<b>GROENTE</b>			
Gegratineerde aardappelen	2	190	40-50
Lasagne	2	200	40-50
<b>BEVROREN LEVENS MIDDELEN</b>			
Patates frites 1kg	2	220	25-40
Kip medaillons 0,7kg	2	220	25-35
Vissticks 0,6kg	2	220	20-30

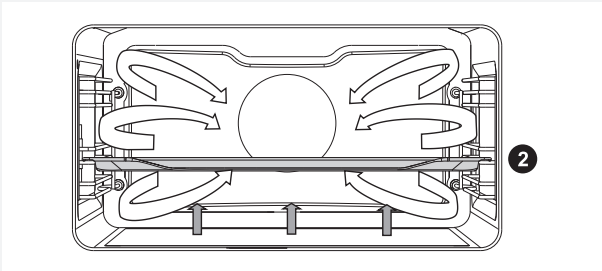


Doe een diepe bakplaat niet in de onderste geleider.

## BODEMVERWARMING EN VENTILATOR



Deze instelling is bedoeld voor het bakken van zuurdesem, langzaam rijzend gebak en voor het inmaken van fruit en groenten. Gebruik de tweede geleider van onderen en een tamelijk ondiep blad om circulatie van hete lucht boven langs het gerecht mogelijk te maken.



Soort gerecht	Geleider (van onderen)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (minutes)
<b>Fruit:</b>			
Aardbeien	2	180	20-30
Vruchten met pit	2	180	25-40
Vruchtenpulp	2	180	25-40
<b>Groenten:</b>			
Augurkjes in het zuur	2	180	25-40
Bonen/wortelen	2	180	25-40

## INMAAK

Bereiden het voedsel in potten zoals gewoonlijk. Gebruik potten met een rubberen afdichtring en een glazen deksel. Gebruik geen potten met draad of metalen doppen of blikken. Zorg ervoor dat de potten van gelijke grootte zijn, gevuld met dezelfde inhoud en goed afgesloten zijn.

Giet 1 liter warm water in de diepe lade (ca. 70 ° C) en plaats 6 1-liter potten in de lade. Plaats de schaal in de oven op de tweede geleider.

Houdt tijdens het inmaken de inhoud en het kookproces in het oog tot de vloeistof in de potten begint te sudderen - tot luchtbelletjes verschijnen in de eerste pot.

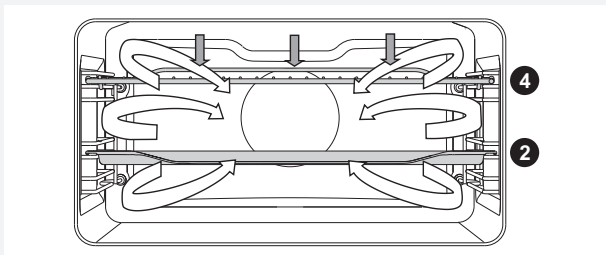
Gerecht	Hoeveelheid (L)	T = 170 °C – 180 °C Tot er luchtbelletjes verschijnen in de eerste pot	Temperatuur bij het begin van het sudderen - tot het verschijnen van de luchtbelletjes	Rusttijd in de oven (min)
<b>FRUIT</b>				
Aardbeien	6x1 l	40-55	Schakel uit	25
Vruchten met pit	6x1 l	40-55	Schakel uit	30
Vruchtenpulp	6x1 l	40-55	Schakel uit	35
<b>GROENTEN</b>				
Augurkjes in het zuur	6x1 l	40-55	Schakel uit	30
Bonen, wortelen	6x1 l	40-55	120°C, 60min	30

## AUTOMATISCH VLEESBRADEN –

### AUTO BRAADSTAND



In Auto braadstand, zal de bovenverwarmer werken in combinatie met de grill verwarming en de rondom verwarming. De stand is bedoeld voor het braden van alle soorten vlees.



Smeer bij het direct grillen op het rooster eerst het rooster in met olie om aanbakken van het vlees te voorkomen en plaats het rooster dan in de 2e geleider. Plaats een lekbak in de 1e geleider. Plaats bij het braden van vlees op een bakplaat deze in de 1 geleider.

Soort gerecht	Gewicht (g)	Geleider (van onderen)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (minutes)	Temperatuur in de kern
Runderfilet	1000	2	190-210	50-70	55-75*
Kip - heel	1500	2	170-190	60-75	85-90
Kip - heel	2000	2	170-190	90-110	85-90
Kalkoen	4000	2	160-180	150-80	85-90
Varken braadstuk	1000	2	150-170	100-120	70-85
Gebraden gehakt	1000	2	160-180	70-80	75-80
Kalfsvlees	1000	2	170-190	85-105	55-75
Lam	1000	2	170-190	50-60	70-80
Wildbraad	1000	2	170-190	50-65	70-80
Vis	1500	2	160-180	35-55	75-85
Kippendijen	1000	2	180-200	45-55	85-90

\* rare = 55–60 °C; medium = 65–70 °C; well done = 70–75 °C

## MAGNETRONSYSTEMEN

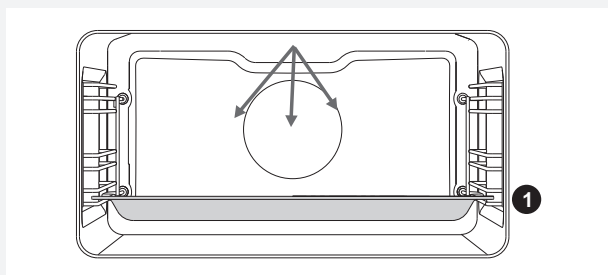
### MAGNETRON



De magnetron is bestemd om te koken en te ontdooien.

Power levels: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

Plaats de glazen bakschaal op de 1e geleider.



### Ontdooien

Eten	Gewicht (g)	Vermogen (W)	Ontdooitijd (min)
Gehakt **	500	90	20-35
Stukjes vlees **	500	90	20-35
Steak **	500	90	20-35
Vlees in een stuk **	1000	90	50-70
Gevogelte portie **	500	90	20-35
Vis **	200	90	10-15
<b>GEBAK</b>			
Brood **	1000	90	15-25
Broodjes **	500	90	10-15
Cake **	500	90	15-25
Vruchtentaart **	500	90	15-25
<b>FRUIT EN GROENTE</b>			
Fruit	500	90	10-20
Groente	500	90	10-20

\* Tijdens het verwarmen het eten meerdere malen doorroeren.

\*\* Keer na het verstrijken van de helft van de tijd het eten om.

Scheid de afzonderlijke stukken van elkaar. Laat na het beëindigen van de procedure het eten 10 – 20 min op kamertemperatuur om de temperatuur in het voedsel te stabiliseren.

## Opwarmen

Eten	Hoeveelheid	Vermogen (W)	Verwarmingstijd / bereiding (min)
<b>ETEN</b>			
Steak	300 g	600	2-3
Vis	200 g	600	2-3
Gemengde groente *	500 g	600	2-3
Bijgerechten *	500 g	600	2-3
Sauzen *	500 g	600	3-5
Soepen/eenpans- gerechten *	5 dl 500 g	750 600	5-7 2-3
Pizza	500 g	600	1-2
Kip medaillons	/	600	1-2
Belegde broodjes	90 g	1000	5-7
Popcorn	100 g	600	2-4
Gesmolten chocolade	250 g 2 dl	180 350	2-4 3-4
Boter zacht maken	4 dl	180	2
<b>DRANK</b>			
Water	2 dl	1000	1-2
Koffie	2 dl	1000	1-2
Glühwein	2 dl	1000	1-2
Melk	2 dl	1000	1-2

\* Tijdens het opwarmen meerdere malen doorroeren.

## Bakken

Eten	Hoeveelheid	Vermogen (W)	Verwarmingstijd / bereiding (min)
<b>ETEN</b>			
Kippendijen **	1000 g	600	20-30
Kippenvleugels **	1000 g	600	20-30
Kip in saus *	500 g	1000	10-20
Kip - heel **	1500 g	600	45-60
Varkensbraadstuk **	1000 g	600	45-60
Varkenskarbonade **	500 g	750	25-35
Steak **	500 g	1000	10-20
Vleesbrood **	700 g	750	30-40
Gehaktballetjes *	1000 g	1000	10-20
Vis **	200 g	600	15-20
<b>DESSERT</b>			
Chocolade soufflé	6	360	5-10
Cottage cheese soufflé	glazen bakschaal	600-750	15-20
Vruchtencompote	glazen bakschaal	750-850	10-15
Eiercrème	glazen bakschaal	600	15-25
<b>GROENTE</b>			
Aardappel	500 g	1000	5-10
Aubergine	500 g	1000	5-10

Eten	Hoeveelheid	Vermogen (W)	Verwarmingstijd / bereiding (min)
Courgette	500 g	600	10-15
Wortel	500 g	1000	10-15
Ui	200 g	1000	2-5
Sperziebonen	500 g	750	10-15
Broccoli	1000 g	750	15-20
Paprika	500 g	1000	3-5
Bloemkool	1000 g	750	15-20
Prei	200 g	1000	10-15
Spruitjes	500 g	1000	10-15
Champignons	500 g	1000	10-15
Asperges	500 g	750	5-10
Doperwten ***	500 g	750	15-20
Kool	500 g	1000	10-15
<b>BIJGERECHTEN</b>			
Rijst ****	200 g	1000	10-15
Pasta ****	200 g	1000	10-15
Volkoren pasta ****	200 g	1000	10-15
Havervlokken ***	500 g	1000	5-10
Bruine rijst ****	200 g	750	25-30
Risotto****	500 g	750	20-25
Koeskoes ****	250 g	1000	2-5
Polenta *****	250 g	1000	5-10
Gierst *****	250 g	1000	10-15
<b>BEVROREN ETEN</b>			
Vleesbrood **	1000 g	850	35-45
Kip - heel **	1500 g	600	55-65
Varkensbraadstuk **	1000 g	600	50-60
Kip medaillons **	500 g	750	10-15
Gemengde groente *	500 g	750	10-20
Vis **	200 g	600	10-15

\* Tijdens het opwarmen het eten meerdere malen doorroeren.

\*\* Na het verstrijken van de helft van de tijd het eten omkeren.

\*\*\* Water toevoegen in de verhouding 1:1.

\*\*\*\* Water toevoegen in de verhouding 1:2.

\*\*\*\*\* Water toevoegen in de verhouding 1:3.

## GECOMBINEERDE SYSTEMEN

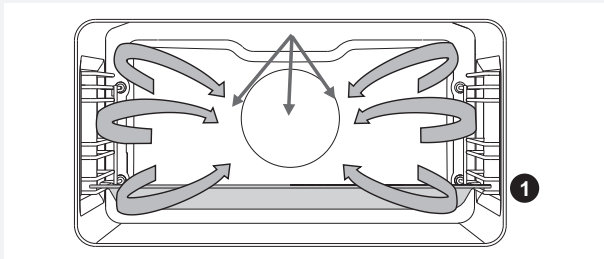
### HETE LUCHT EN MAGNETRON



In deze stand wordt het voedsel bereid met een combinatie van magnetron en grill.

Niveau's: 90, 180, 360, 600 W

Doe de glazen braadschaal in de eerste geleider.



Soort gerecht	Gewicht (g)	Vermogen (W)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
Gevogelte	1000	360	190-200 °C	30-40
Gevogelte	half	36	190-200 °C	25-35
Kippendijen	1000	180	190-200 °C	20-30
Eend	1500	360	190-200 °C	40-50
Gevogelte-vleugels	500	600	190-200 °C	15-20



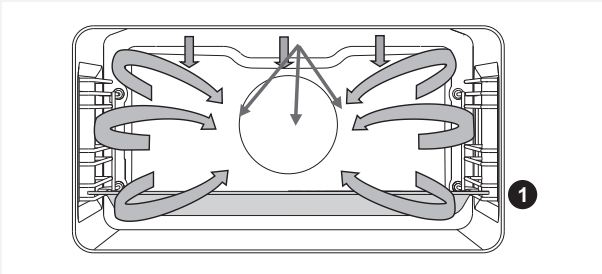
## GRILL MET VENTILATOR EN MAGNETRON



Dit systeem gebruikt om de kooktijd te verkorten met een combinatie van magnetron, grill met ventilator.

Vermogenniveau: 90, 180, 360, 600 W.

Plaats de braadslee in de eerste geleider .



Soort gerecht	Gewicht (g)	Vermogen (W)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
<b>VLEES</b>				
Kalfsbraadstuk	1500	360	170-190	70-90
Lamsrib	1500	360	170-190	70-90
Gebraden gehakt	1000	360	180-190	30-40
Gevogelte - borst	500	360	180-200	25-35
Eendenborst	1000	360	190-200	25-35
Varken braadstuk	1500	170-200	600	60-80
Rundvlees braadstuk	1500	180-190	600	60-80
Kip	1500	190-200	360	30-35
Kip, half	1500	190-200	360	25-30
Kippendijen	1000	190-200	180	30-40
<b>GEBAK</b>				
Strudel – zoet	/	600	180-200	15-20
<b>GROENTEN</b>				
Cannelloni	/	600	180-200	10-15
Oekraïense koolrolletjes	/	750	180-200	25-35
Aardappel au gratin	800	600	180-200	25-35



Gebruik bij koken met de magnetron geen metalen voorwerpen.  
Verwarm de oven niet voor.

## ONDERHOUD EN REINIGING



Zorg ervoor de stekker uit het stopcontact te nemen en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhoudstaken uit te voeren.

### Aluminium afwerking

Reinig de aluminium afwerking met niet-schurende vloeibare schoonmaakmiddelen, bestemd voor dergelijke oppervlakken. Breng het reinigingsmiddel aan met een vochtige doek en reinig het oppervlak. Veeg daarna het oppervlak schoon met water. Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks aan op de aluminium afwerking.

Gebruik geen schuurmiddelen of sponzen.

Opmerking: Het oppervlak mag niet in aanraking komen met oven reinigungs-sprays aangezien dit kan leiden tot zichtbare en blijvende schade.

### Roestvrij stalen plaat voorzijde van de behuizing

(afhankelijk van het model)

Reinig dit oppervlak alleen met een mild schoonmaakmiddel (sopje) en een zachte spons die niet zal krassen op de finish. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of die oplosmiddelen bevatten die de afwerking van de behuizing kunnen aantasten.

### Gelakte oppervlakken en kunststof onderdelen

(afhankelijk van het model)

Reinig de knoppen, toetsen, deurgrepen, stickers, en classificatie / typeplaatjes niet met schuurmiddelen, schurend materiaal, met alcohol of middelen op basis van alcohol. Verwijder onmiddellijk alle vlekken met een zachte, niet-schurende doek en wat water, om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.

U kunt ook reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal bestemd zijn voor dergelijke oppervlakken, neem de aanwijzingen van de fabrikanten in acht.



De aluminium gecoate oppervlakken mogen niet in contact komen met oven reinigungs-sprays, aangezien dit kan leiden tot zichtbare en blijvende schade.

### Deur van het apparaat

De deur is bevestigd aan het apparaat en kan niet worden verwijderd. Ook mag de deur niet worden gedemonteerd of anderszins mee worden gemanipuleerd.

### CONVENTIONELE OVENREINIGING

U kunt de standaard reinigungs-procedure gebruiken om hardnekkig vuil in de oven (met een reinigungs-middel of een ovenspray) te verwijderen. Veeg na een dergelijke reiniging de resten van de reiniger goed af.

Reinig de oven en toebehoren na elk gebruik om te voorkomen dat vuil inbrandt in het oppervlak. De eenvoudigste manier om vet te verwijderen is met behulp van warm zeepsop, terwijl de oven nog warm is.

Gebruik bij hardnekkig vuil conventionele oven schoonmaakmiddelen. Spoel de oven grondig met schoon water om alle resten van het reinigungs-middel te verwijderen.

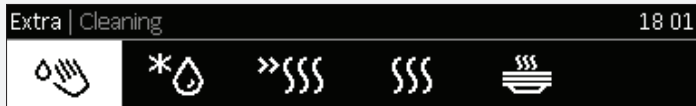
Gebruik nooit agressieve reinigungs-middelen, schuurmiddelen, schuursponsjes, vlekken en roest verwijderaars enz.

Reinig de accessoires (bakplaten en dienbladen, roosters enz.) met heet water en een afwasmiddel.

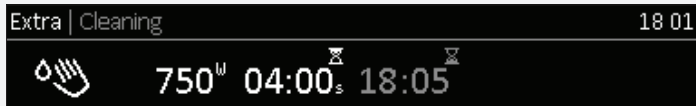
De oven en de bakplaten zijn bekleed met een speciaal emaille coating voor een glad en bestendig oppervlak. Deze speciale coating maakt het reinigen bij kamertemperatuur gemakkelijker.

## GEBRUIK VAN DE AQUA-CLEAN FUNCTIE VOOR REINIGING VAN DE OVEN


Giet 0,6 L water in een diepe bakschaal en plaats deze in de onderste geleider.

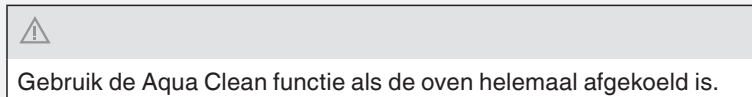


Kies "Extra/Aanvullende functies" in het hoofdmenu en kies het Aqua Clean symbool.



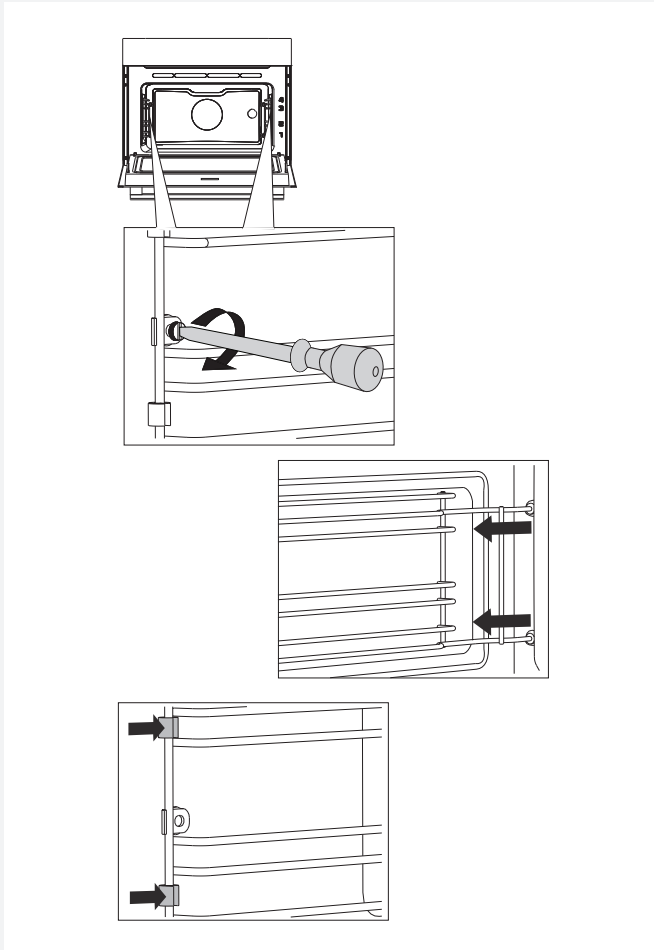
Druk op de START toets.

 Na 30 minuten zullen etensresten op de emaille wanden van de oven zacht zijn geworden en kunnen gemakkelijk gereinigd worden met een vochtige doek.



## VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GELEIDERS

Gebruik alleen conventionele reinigingsmiddelen om de geleiders te reinigen.



**1** Draai de schroef los met een schroevendraaier.

.....

**2** Verwijder de geleiders van de wanden van de oven.

.....

Zorg ervoor de spacers van de geleiders niet te verliezen. Plaats de spacers terug na reiniging anders kunnen bij werking vonken ontstaan.



Draai na reiniging de schroeven de geleiders weer vast met een schroevendraaier.

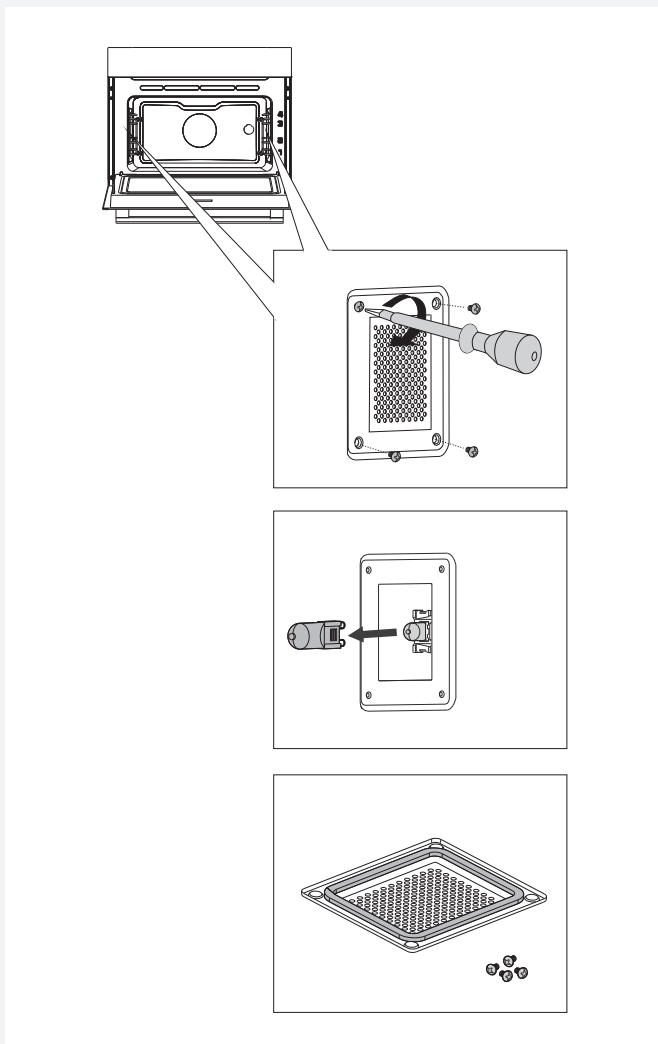
Zorg er bij het terugplaatsen van de geleiders voor, deze aan dezelfde kant terug te doen als voor de verwijdering.

## VERVANGING VAN DE LAMP

De lamp is een verbruiksartikel en valt niet onder de garantie. Verwijder, voor het vervangen van de lamp, de bladen, het rooster en de geleiders.


Gebruik een Phillips (kruiskop) schroevendraaier.


(Halogeen lamp: G9, 230 V, 25 W)



**1** Draai de vier schroeven van het deksel los. Verwijder het deksel en het glas.

**2** Verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe.

 Gebruik bescherming om verbranding te voorkomen.

 Er bevindt zich een pakking op het deksel die niet mag worden verwijderd. Voorkom dat de pakking los raakt van het deksel. De pakking moet goed passen op de binnenwand van de oven.



Draai de schroeven weer stevig vast met een schroevendraaier om vonkvorming te vermijden.

## TABEL VOOR FOUTEN ZOEKEN

Probleem/fout	Oplossing
<b>De sensors reageren niet; het display is bevroren.</b>	Koppel het apparaat een paar minuten los van het net (doe de zekering uit of schakel de hoofdschakelaar uit). Doe daarna het apparaat weer aan.
<b>De hoofdzekering in huis slaat vaak door.</b>	Roep een service monteur.
<b>De ovenverlichting werkt niet.</b>	De procedure van vervanging van de lamp staat beschreven in het hoofdstuk Onderhoud en reiniging.
<b>Het gebak is niet gaar.</b>	Heeft u wel de goede temperatuur ingesteld? Is de ovendeur dicht?
<b>Error code wordt gemeld: ERRXX</b> ... <b>* XX geeft het nummer van de code/fout weer.</b>	Er is een fout opgetreden in de elektronische werking. Koppel het apparaat een paar minuten los van het net. Sluit het apparaat daarna weer aan en stel de tijd van de dag in. Roep een service monteur als de fout zich blijft herhalen.
<b>Er verschijnen vonken in de oven.</b>	Overtuig uzelf ervan, dat alle deksels van de lampen goed dicht zijn en zorg ervoor dat de spacers op de geleiders correct zijn aangebracht.

Als de problemen aanhouden ondanks het in acht nemen van de bovenstaande aanbevelingen, bel dan een erkende servicemonteur. Reparatie of een claim als gevolg van een verkeerde aansluiting of gebruik van het toestel worden niet gedekt door de garantie. In dit geval dekt de gebruiker zelf de kosten van de eventuele reparatie.



Koppel voor de reparatie het apparaat los van het lichtnet (door de zekering los te draaien of de stekker uit het stopcontact te nemen).

## VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT



De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen, die gerecycled, weggedaan of vernietigd kunnen worden zonder gevaar voor het milieu. Voor dit doel zijn de verpakkingsmaterialen voorzien van de geeignende labels.

Het symbool op het product duidt aan, dat het product en de verpakking niet mag worden behandeld als gewoon huisvuil. Het product moet afgegeven worden bij een daarvoor gemachtigd verzamelcentrum voor de verwerking van elektrisch en elektronisch afval.







Een juiste verwijdering van dit product helpt mee aan het voorkomen van negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid die zouden kunnen ontstaan bij een verkeerde verwerking van het afval.

Neem voor meer gedetailleerde informatie over verwijdering en verwerking van het product contact op met de gemeentelijke instelling, die belast is met afvalverwerking, met de vuilophaaldienst of de winkel, waar het apparaat is gekocht.

# KOOKTEST



Het voedsel is getest in overeenstemming met de EN 60350-1 standaard.

## Conventioneel bakken

Gerecht	Uitrusting	Geleider (van onderen)	Systeem	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
Koekjes – een niveau*	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	3		140	20-35
Koekjes – twee niveau's*	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	2 en 3		140	20-35
Cupcakes – een niveau*	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	2		140	40-55
Cupcakes – twee niveau's	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	2 en 3		140	30-45
Taart	Ronde metalen vorm op rooster	2		160	20-30
Appeltaart	Ronde metalen vorm op rooster	2		160	40-50








\* 10 minutes voorverwarmen.

## Grill

Gerecht	Uitrusting	Geleider (van onderen)	Systeem	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
Toast*	Rooster	3		240	0:30-2:30
Gehakt - hamburger*	Rooster en bakplaat als lekbak	3		240	15-25

\* 10 minuten voorverwarmen.

## Magnetron

Gerecht	Opmerking	Geleider (van onderen)	Vermogen (W)	Systeem	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
Pudding		1	600			20
Cake		1	1000			5-6
Gebraden gehakt		1	600			25
Aardappelen au gratin		1	360		190	25-30
Cake		1	180		180	25
Kip	Programma: hete lucht - grill - magnetron	1	360		200	30
Ontdooien van gehakt		1	90 W* (auto programma)			21:30

\* 10 minuten voorverwarmen









 **ASKO**



472442