

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
BO6CO411-42 OT8636S

Wij danken u voor uw 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 en 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> />



Belangrijke informatie



Tip, notitie

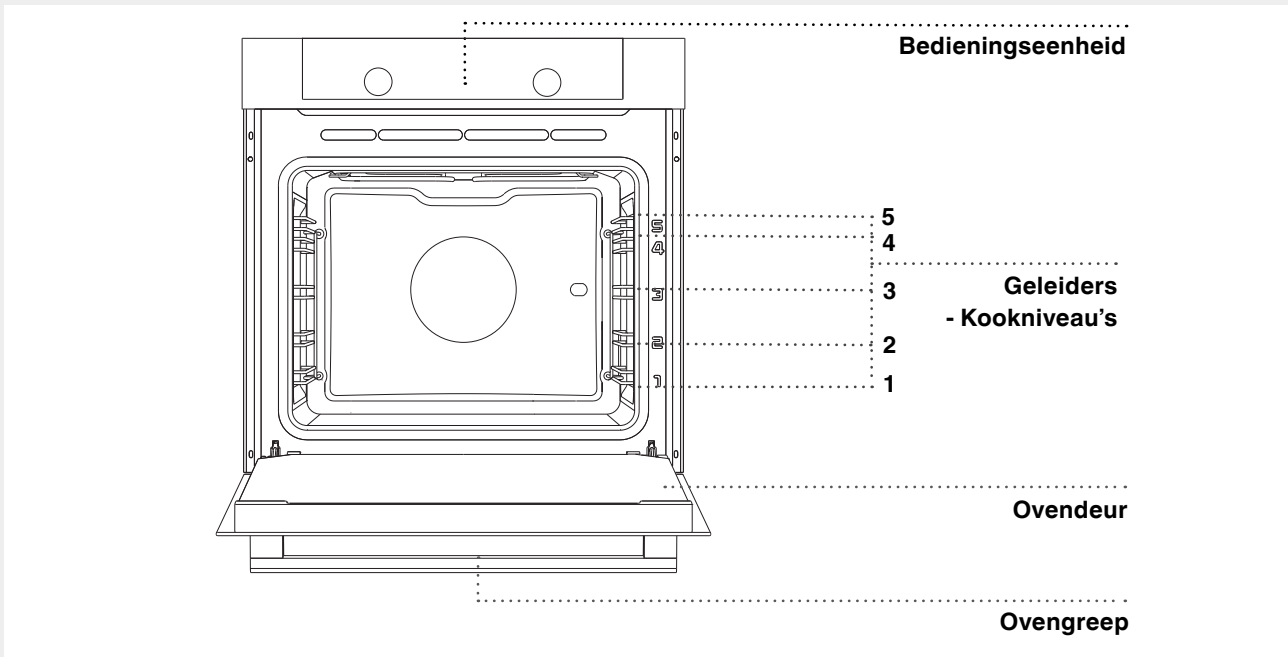
CONTENTS

DE ELEKTRISCHE OVEN	4
TECHNISCHE GEGEVENS	4
BEDIENINGSEENHEID	6
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	7
VOOR HET AANSLUITEN VAN DE OVEN:	7
VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE MAAL GEBRUIKT	8
KOOKPROCES STAPSGEWIJS (1-6)	9
STAP 1: INSCHAKELEN EN INSTELLEN	9
STAP 2: KEUZE VAN HET KOOKSYSTEEM	10
STAP 3: KEUZE VAN DE INSTELLINGEN	11
STAP 4: KEUZE VAN AANVULLENDE FUNCTIES	13
STAP 5: HET BEGIN VAN HET KOOKPROCES	14
STAP 6: HET UITSCHAKELEN VAN DE OVEN	14
OMSCHRIJVING VAN DE SYSTEMEN (KOOKSTANDEN) EN KOOK-TABELLEN	15
ONDERHOUD EN REINIGING	28
CONVENTIONELE OVENREINIGING	28
GEBRUIK VAN DE AQUA CLEAN FUNCTIE OM DE OVEN TE REINIGEN	29
VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GELEIDERS	30
REINIGING VAN DE BOVENKANT VAN HET INTERIEUR	31
VERWIJDERING EN PLAATSING VAN DE OVENDEUR	32
VERWIJDERING EN PLAATSING VAN HET DEURVENSTER	33
VERVANGING VAN DE LAMP	34
TABEL VOOR FOUTEN ZOEKEN	35
VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT	36
KOOKTEST	37

DE ELEKTRISCHE OVEN

(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)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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.

DE GELEIDERS

De geleiders maken het mogelijk het eten te bereiden op 5 verschillende niveau's (bedenk dat de geleiders geteld worden van onder naar boven).

De geleiders 4 en 5 zijn bestemd om te grillen.

TELESCOPISCHE GELEIDERS

Telescopische uittrekbare geleiders kunnen worden bevestigd op het 2e, 3e en 4e niveau.

Er zijn verschillende uitvoeringen van de uittrekbare geleiders (afhankelijk van het model):

drie gedeeltelijk uittrekbare, een geheel en twee gedeeltelijk uittrekbare en drie geheel uittrekbare geleiders.

DE DEURSCHAKELAARS VAN DE OVEN

De schakelaars deactiveren de ovenverwarming en de ventilator als de ovendeur tijdens het kookproces wordt geopend. Als de deur gesloten wordt, gaan de verwarmingselementen weer aan.

DE KOELVENTILATOR

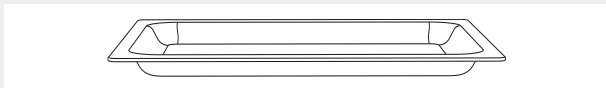
Het apparaat is uitgerust met een koelventilator voor koeling van de behuizing en het bedieningspaneel.

LANGERE WERKING VAN DE KOELVENTILATOR

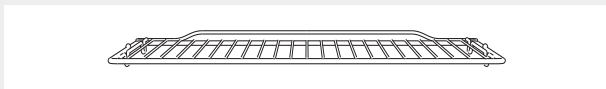
Nadat de oven is uitgeschakeld werkt de ventilator nog even door voor aanvullende koeling van de oven. (De duur van deze langere werking van de koelventilator is afhankelijk van de temperatuur in het midden van de oven).

OVENUITRUSTING EN ACCESSOIRES

DE GLAZEN BAKSCHAAL wordt gebruikt voor het bakken met alle kooksystemen. Deze kan ook worden gebruikt als dienblad.

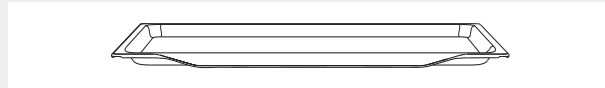


Het **ROOSTER** wordt gebruikt om te grillen en als onderstel voor een pan, braadslee of schaal.

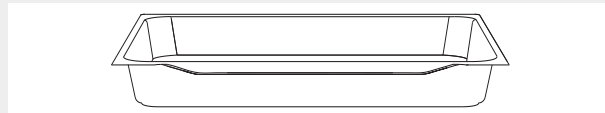


⚡ Er bevindt zich een borgrendel op het rooster. Hierdoor moet het rooster enigszins worden opgetild en dan naar buiten getrokken.

De **ONDIEPE BAKPLAAT** is bedoeld voor gebak en taarten.

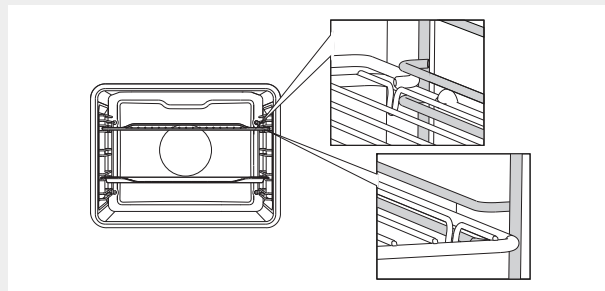


De **DIEPE BAKSCHAAL** is bedoeld voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak en als lekbak.

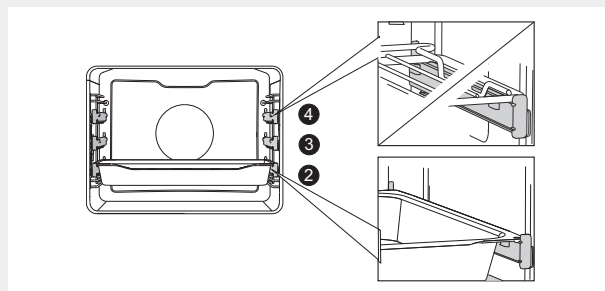


💡 Plaats nooit de diepe bakplaat in de eerste geleider tijdens het kookproces, behalve bij het grillen bij het gebruik van het spit en u het diepe blad gebruikt als lekbak.

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



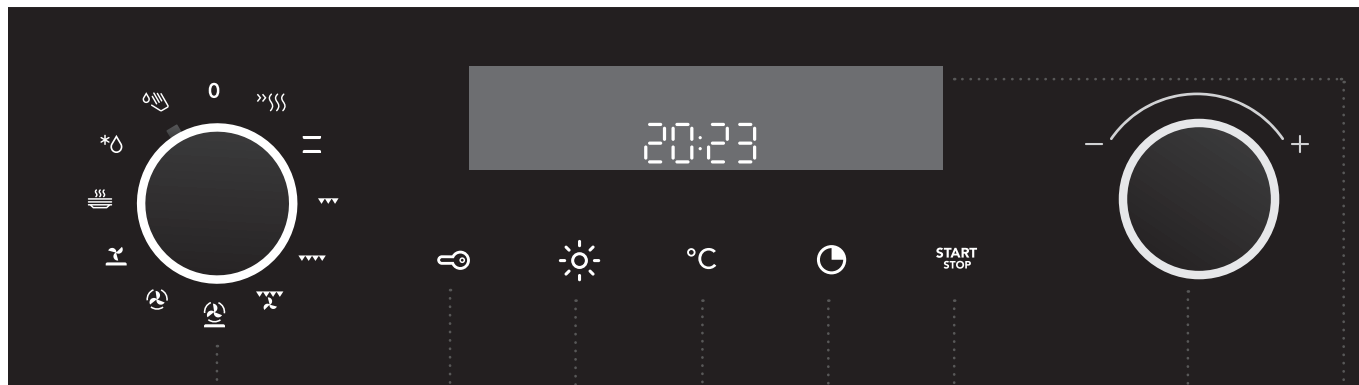
Trek bij de telescopisch uittrekbare geleiders eerst de geleider van een niveau uit en plaats het rooster of de bakplaat erop. Druk dan met de hand de geleider zo ver mogelijk terug.



⚡ Doe de ovendeur dicht als de telescopische geleiders zich helemaal ingetrokken in de oven bevinden.

⚠ Het apparaat en bereikbare delen worden heet tijdens het bakken. Gebruik ovenwanten.

BEDIENINGSEENHEID



1 SYSTEEM
KEUZEKNOP

3 OVEN-LICHT
AAN/UIT
TOETS

5 ELEKTRONI-
SCHE TIMER
TOETS

6 START/STOP
TOETS

8 KOOK
INFORMATIE
EN KLOK DISPLAY

Toets voor het
starten of stoppen
van programma.

Kooktijd
Einde koken
Alarm
Klok

2 KINDERSLOT

4 TEMPERAATUUR
TOETS

7 INSTEL-
KNOP
(-/+)

Knop voor de
instelling van tijd en
temperatuur.

TIP:

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

De symbolen van de kooksystemen bevinden zich op de knop of op het voorpaneel (afhankelijk van het model van het apparaat).

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

Dit apparaat kan 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 deze oven.

WAARSCHUWING: Zorg bij het vervangen van de lamp er 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 of kortsluiting. 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 deskundig persoon. 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 beschadigd is, 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 tijdens 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 blijven.

VOOR HET AANSLUITEN 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.

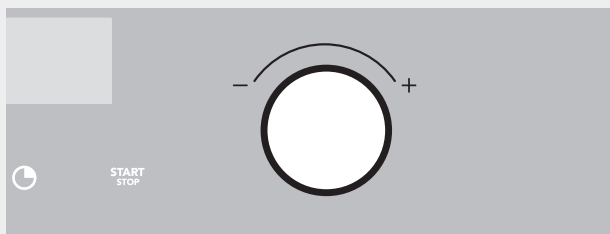
VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE MAAL GEBRUIKT

Verwijder alle apparatuur, toebehoren en gebruiksvoorwerpen uit de oven en maak deze schoon met warm water en een gewoon reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen. Als de oven voor de eerste maal heet wordt, zal dit de typische geur van een nieuw apparaat veroorzaken. Ventileer de ruimte goed tijdens het eerste gebruik.


KOOKPROCES STAPSGEWIJS (1-6)

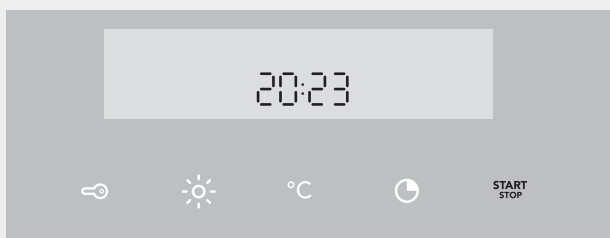
STAP 1: INSCHAKELEN EN INSTELLEN

Na het inschakelen van het apparaat op het net of na een langere periode zonder stroom, knippert op het display de tijd 12:00 en het symbool licht op. Stel de tijd van de dag in.




1 Draai de INSTELKNOP (-/+) en stel eerst de minuten in. Daarna springt de cursor naar de uren. Na 3 seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen.

 Het verder draaien van de knop naar links of rechts verhoogt de snelheid van verandering.




2 Bevestig de instelling door een druk op de knop START/ STOP. Als niet binnen 3 seconden op de knop wordt gedrukt, wordt de instelling automatisch opgeslagen.

 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).

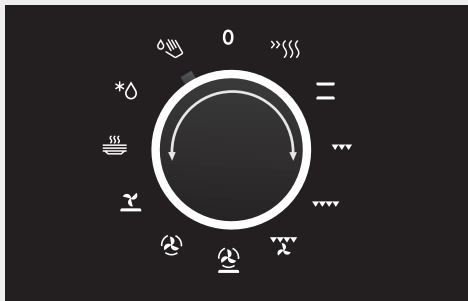
Als er gedurende een paar minuten geen actie wordt ondernomen, gaat het apparaat automatisch over op standby.

VERANDERING VAN DE KLOKINSTELLING


De klokinstelling kan worden veranderd als er geen Timer functie is ingesteld. Druk  de toets met dit symbool om de juiste tijd in te stellen, bevestig deze instelling met de START/ STOP toets.









STAP 2: KEUZE VAN HET KOOKSYSTEEM




Het proces van voedselbereiding met de oven kan op verschillende manier worden uitgevoerd:



Draai de knop (links of rechts) om het KOOKSYSTEEM te kiezen (zie de programmatabel). Het gekozen icoon verschijnt op het display.

 De instellingen kunnen worden veranderd tijdens de werking.

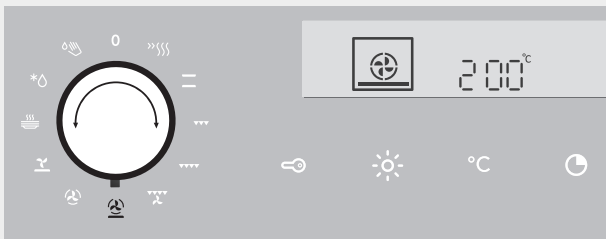
SYSTEEM	SYSTEEM	AANBEVOLEN TEMPERATUUR °C
	KOOKSYSTEMEN	
	SNEL VOORVERWARMEN Gebruik deze functie als u wilt dat de oven zo snel mogelijk de gewenste temperatuur bereikt. Deze functie is niet bestemd om te gebruiken om te koken. Als de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt is het proces beëindigd.	160
	BOVEN EN ONDERVERWARMING De verwarmingselementen in de bodem en bovenin de oven geven hitte af in het interieur. Gebak en vlees kan alleen gebakken worden op een enkel hoogteniveau.	200
	GRILL Alleen de grill, als onderdeel van het grote grill systeem, is werkzaam. Het systeem is bedoeld voor het grillen van hoeveelheden open sandwiches of bierworstjes en het roosteren van brood.	240
	GROTE GRILL De bovenverwarmen en de grill zijn werkzaam. De hitte straalt direct van boven in de oven door het grill element bovenin. Om het hitte-effect te vergroten wordt ook de bovenverwarming geactiveerd. Deze combinatie is bedoeld voor een kleinere hoeveelheid open sandwiches, vlees of bierworstjes of geroosterd brood.	240
	GRILL MET VENTILATOR De grillverwarming en de ventilator zijn in werking. Deze combinatie wordt gebruikt voor het grillen van vlees en het braden van grote stukken vlees of gevogelte op een niveau. Ook geschikt voor gerechten au gratin en het opbruinen tot een knapperig korstje.	170
	HETE LUCHT EN ONDERVERWARMING De onderverwarming, de rondom-verwarming en de hete lucht ventilator zijn in werking. Dit is geschikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, gistdeeg en kruimeldeeg op verschillende niveau's tegelijk.	200
	HETE LUCHT De rondom-verwarming en de ventilator zijn in werking. De ventilator is aangebracht in de achterwand van de oven en zorgt voor de circulatie van hete lucht rond het braadstuk. Voor het braden van vlees en het bakken van gebak op verschillende niveau's tegelijk.	180
	BOVENVERWARMING EN VENTILATOR Dit is geschikt voor het bakken van gistdeeg en langzaam rijzend gebak en voor de inmaak van fruit en groenten.	180

SYSTEEM	SYSTEEM	AANBEVOLEN TEMPERATUUR °C
	BORD VERWARMER Gebruik deze functie voor de verwarming van borden en koppen voor het serveren om het voedsel langer warm te houden.	60
	AQUA CLEAN Alleen de bodemverwarming werkt. Deze functie is bedoeld om vlekken en voedselresten te verwijderen. Dit programma duurt 30 minuten.	-
	ONTDOOIEN Lucht circuleert zonder dat verwarmingselementen zijn geactiveerd. Alleen de ventilator werkt. Dit is bedoeld om bevroren voedsel langzaam te ontdooien. Automatische programma's maken ook ontdooien met de magnetron mogelijk (A1 tot A5).	-

STAP 3: KEUZE VAN DE INSTELLINGEN

Elk kookstelsel heeft een basisinstelling die kan worden aangepast.


Pas de instellingen aan door op de relevante toets te drukken (voor het drukken op de START/STOP toets). Sommige instellingen zijn niet beschikbaar bij bepaalde programma's. Door een geluidssignaal wordt u hierop gewezen.



1 Kies het KOOKSYSTEEM. Het gekozen icoon verschijnt op het display en de TEMPERATUUR INSTELLING knippert.



2 Kies het KOOKSYSTEEM. Het gekozen icoon verschijnt op het display en TEMPERATUUR INSTELLING knippert.

 De maximum temperatuur is bij sommige systemen begrensd.

Als het apparaat wordt ingeschakeld met de START toets, knippert het symbool °C tot de gewenste temperatuur is bereikt.

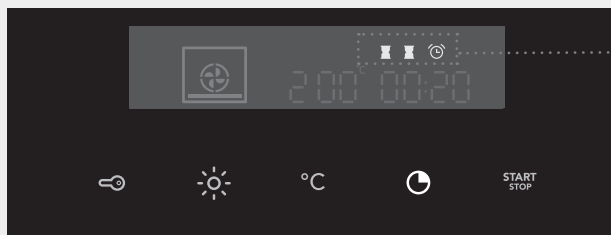
TIMER FUNCTIES

Draai eerst de KNOP voor instelling van het KOOKSYSTEEM en stel dan de temperatuur in.

Druk op de TIMER toets om het gewenste symbool te kiezen.

Het icoon voor de gewenste timer functie licht op en de aan te passen start en eindtijd voor het koken knippert op het display. Andere iconen lichten hierbij zwak op.

Druk op START om het kookproces te starten. DE VERLOPEN KOOKTIJD wordt weergegeven.



Timer functie display



Instelling van de kooktijd

In deze stand kan de duur van de kooktijd worden ingesteld. Stel de gewenste tijd in. Stel eerst de minuten in en dan de uren. Het icoon en de kooktijd worden weergegeven op het display.



Instelling van de vertraagde start

In deze stand kan de duur van het kookproces worden ingesteld en de tijd waarop u het kookproces wenst te beëindigen (eindtijd). Zorg er wel voor dat de klok de juiste tijd van de dag aangeeft.

Voorbeeld:

Huidige tijd: 12.00 Kooktijd: 2 uur

Einde kooktijd: 18.00

Stel eerst de duur van de kooktijd in (bijv. 2 uur). De som van de huidige tijd en de kooktijd wordt automatisch weergegeven (14.00). Druk nu opnieuw op de TIMER toets, kies het KOOKTIJD symbool en stel de tijd in waarop u het koken wenst te beëindigen (18.00). Druk op START om het kookproces te starten. De timer wacht nu met het begin van het kookproces en het symbool zal nu oplichten. De oven zal automatisch (om 16.00) worden ingeschakeld en zal ophouden met werken op de gekozen tijd (18.00).



Instelling van de kookwekker

De kookwekker kan worden gebruikt, onafhankelijk van de werking van de oven. De langst mogelijke instelling is 24 u. Tijdens de laatste minuut telt de kookwekker de seconden af.

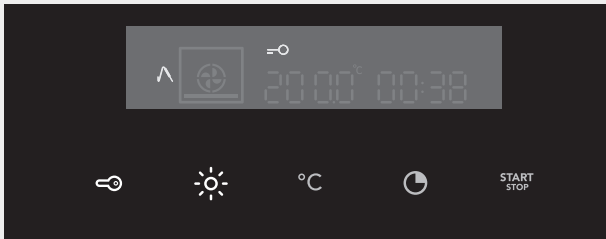


Na het verstrijken van de ingestelde tijd zal de oven automatisch stoppen met werken (einde kooktijd). Een geluidssignaal klinkt, wat u kunt uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Het signaal gaat na een minuut vanzelf uit.


Alle timer functies worden geannuleerd door de tijd op "0" te zetten.

Na een paar minuten zonder activiteit gaat het apparaat automatisch over op de standby stand.

STAP 4: KEUZE VAN AANVULLENDE FUNCTIES



Activeer/deactiveer functies door op de gewenste toets of combinatie van toetsen te drukken.

 Sommige functies zijn niet beschikbaar bij bepaalde systemen, door een geluidssignaal wordt u hierop gewezen.

KINDERSLOT

Activeer het kinderslot door op de toets KINDERSLOT te drukken. het "sleutel" symbool licht op op het display. Druk opnieuw op de toets om het kinderslot te deactiveren. Het icoon verdwijnt van het display.

Als het kinderslot wordt geactiveerd is geen timer functie actief (alleen de klok wordt weergegeven). De oven werkt dus niet. Als het kinderslot geactiveerd wordt nadat een timer functie is ingesteld zal de oven normaal werken, maar het is niet mogelijk de instellingen te veranderen. Als het kinderslot is geactiveerd kunnen de kooksystemen (kookstanden) en aanvullende functies niet worden veranderd. De enige verandering die mogelijk is, is het beëindigen van het kookproces door de keuzeknop op "0" te zetten. Het kinderslot zal actief blijven ook al is de oven uitgeschakeld. Om een nieuw kookstelsel in te stellen moet het kinderslot eerst gedeactiveerd worden.

OVENVERLICHTING

De ovenverlichting gaat automatisch aan als de deur wordt geopend of als de oven wordt aangezet. Na afloop van het kookproces zal het licht nog een minuut blijven branden. De ovenverlichting kan worden aan of uitgezet door op de LICHT toets te drukken.

5sek **GELUIDSSIGNAAL**

De sterkte van het geluidssignaal kan worden ingesteld als er geen timer functie in werking is (alleen de tijd van de dag wordt weergegeven).

Druk op de TEMPERATUUR/VERMOGEN toets en houdt deze 5 seconden vast. Er verschijnen twee geheel verlichte balken. Draai de INSTELKNOP (-/+) om een van de drie volumenniveaus te kiezen. Na drie seconden zal de instelling automatisch worden opgeslagen en de tijd van de dag verschijnt.

5sek **VERHOEGING VAN HET CONTRAST VAN HET DISPLAY**

De keuzeknop van het kookstelsel moet op de stand "0" staan. Druk op de LICHT toets en houdt deze 5 seconden vast. Twee volledig verlichte balken verschijnen op het display. Draai de INSTELKNOP (-/+) om de dimmer van het display in te stellen (een, twee of drie balken). Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen en verschijnt de tijd van de dag.

+ **STANDBY**

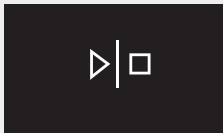
De verlichting van het display kan automatisch uitgeschakeld worden als de oven 10 minuten niet wordt gebruikt. Druk op de SLEUTEL + TIMER toetsen om het display uit te schakelen. Als een timer is geactiveerd, druk dan op OFF en het TIMER icoon zal op het display verschijnen om de geactiveerde functie aan te geven.



Na stroomuitval of nadat het apparaat uitgeschakeld is geweest zullen de aanvullende functie instellingen nog enige minuten blijven opgeslagen. Daarna worden alle instellingen met uitzondering van het geluidssignaal en het kinderslot ingesteld op de fabrieksinstellingen.

STAP 5: HET BEGIN VAN HET KOOKPROCES


Begin het kookproces door op de START/STOP toets te drukken en deze even vast te houden.



STAP 6: HET UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

Draai de KEUZEKNOP KOOKSYSTEEM op de stand "0".



 Na het einde van het kookproces en nadat de oven is uitgeschakeld, wordt de afnemende temperatuur weergegeven tot een waarde van 50 °C.

Alle timerinstellingen zijn gestopt of gepauseerd. De dagtijd (klok) zal verschijnen. Na een minuut van ongebruik zal het apparaat automatisch overgaan in de standby stand.

OMSCHRIJVING VAN DE SYSTEMEN (KOOKSTANDEN) EN KOOK-TABELLEN

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, zwarte 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.

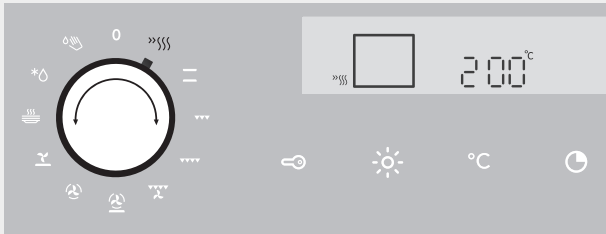
Bij het koken van grotere stukken vlees of gebak, zal in de oven veel stoom gegenereerd worden, dat dan weer zal condenseren op de ovendeur. Dit is een normaal verschijnsel en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg de deur en het glas van de deur na het kookproces droog.

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

KOOKSYSTEMEN


SNELLE VOORVERWARMING

Gebruik deze functie om de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur te brengen. Deze stand is niet geschikt op op te koken.



Draai de KOOKSYSTEEM KEUZEKNOP op de stand snelle voorverwarmen.

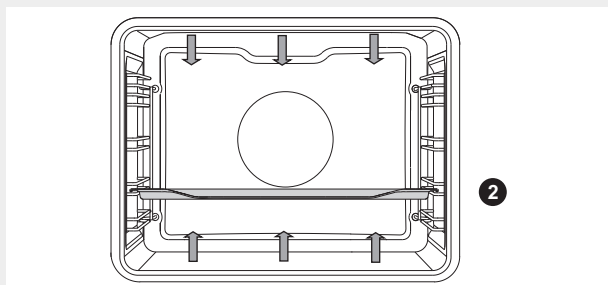
De INSTELTEMPERATUUR zal verschijnen, Deze instelling kan worden veranderd.

 Als deze stand is ingeschakeld, zal de oven beginnen met opwarmen, het symbool °C knippert op het display. Als de ingestelde temperatuur is bereikt klinkt er een geluidsignaal. Dit signaal kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken. Het geluidsignaal gaat na een minuut vanzelf uit.

BOVEN EN ONDER VERWARMING



De boven en onderverwarmingselementen zullen de hitte evenredig in het interieur van de oven stralen.



Vlees braden:

Gebruik geëmailleerde, gehard glazen, aarden 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)
VLEES				
Varkensvlees gebraden	1500	2	190-200	120-130
Varkensvlees schouder	1500	2	190-200	120-140
Varkensrollade	1500	2	190-200	120-140
Gebraden gehakt	1500	2	200-210	60-70
Rundvleesbraadstuk	1500	2	190-210	120-140
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	100-120
VIS				
Vis gesmoord	1000	2	210	50-60

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)
GEBAK			
Groentensoufflé	2	190-200	30-35
Zoete soufflé	2	190-200	30-35
Broodjes*	2	200-220	30-40
Brood*	2	180-190	50-60
Witbrood*	3	180-190	45-55
Boekweitbrood*	3	180-190	45-55
Volkorenbrood*	3	180-190	45-55
Roggebrood*	3	180-190	45-55
Brood spelt*	3	180-190	45-55
Walnootgebak*	2	180	55-55
Cake*	3	160-170	25-30
Kwarttaart	2	170-180	65-75
Cupcake	3	170-180	25-30
Klein gebak van gistdeeg	3	200-210	25-30
Kool piroshki*	3	200-210	25-30
Vruchtentaart	3	140-190	90
Meringue koekjes	3	120	90

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



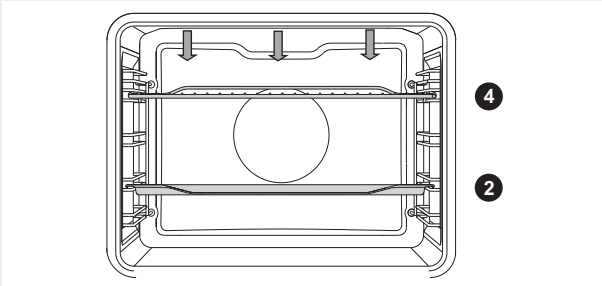
Doe geen diepe bakplaat in de onderste geleider.

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 braden 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.

After grilling, clean the oven, the accessories, and the utensils.

Grilling table – kleine grill

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

Grilling table – grote grill

Soort gerecht	Gewicht (g)	Geleider (van onderen)	Temperature (°C)	Kooktijd (min)
Vlees				
Biefstuk, rare	180 g / stuk	4	240	14-16
Biefstuk, well done	180 g / stuk	4	240	18-21
Varken nekstuk filet	180 g / stuk	4	240	19-23
Karbonade	180 g / stuk	4	240	20-24
Kalfsescalope	180 g / stuk	4	240	19-22
Grill worstjes	100 g / stuk	4	240	11-14
Leverkaas	200 g / stuk	4	240	9-15
VIS				
Zalmfilet	600	3	240	19-22
GEROOSTERD BROOD				
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 tijdens het grillen met de infrarood grill altijd de deur dicht.

Het verwarmingselement en andere ovenaccessoires kunnen zeer heet worden bij het grillen, gebruik daarom ovenwanten en een vleestang.



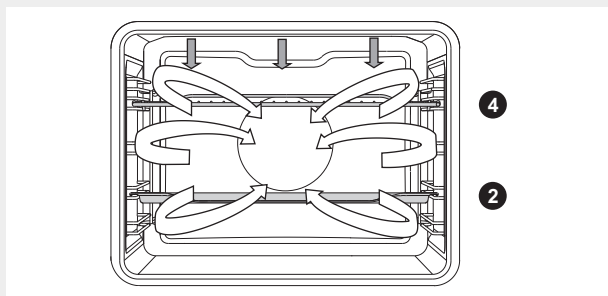
AHoudt tijdens het grillen met de infrarood grill altijd de deur dicht.
Het verwarmingselement en andere ovenaccessoires kunnen zeer heet worden bij het grillen, gebruik daarom ovenwanten en een vleestang.

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)



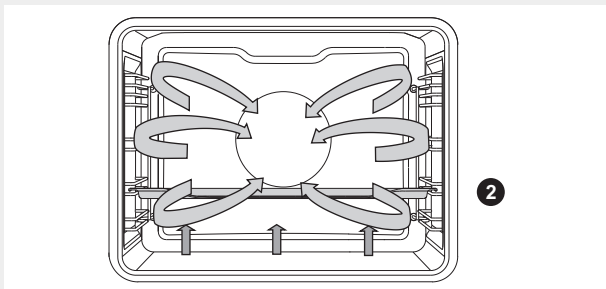
Soort gerecht	Gewicht (g)	Geleider (van onderen)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
VLEES				
Eend*	2000	2	150-170	80-100
Varkensbraadstuk	1500	2	160-170	60-85
Kalfsvlees schouder	1500	2	150-160	120-160
Varken schenkel	1000	2	150-160	120-140
Halve kip	600	2	180-190	25 (ene zijde) 20 (andere zijde)
Kip	1500	2	210	60-65
VIS				
Forel *	200 g/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.

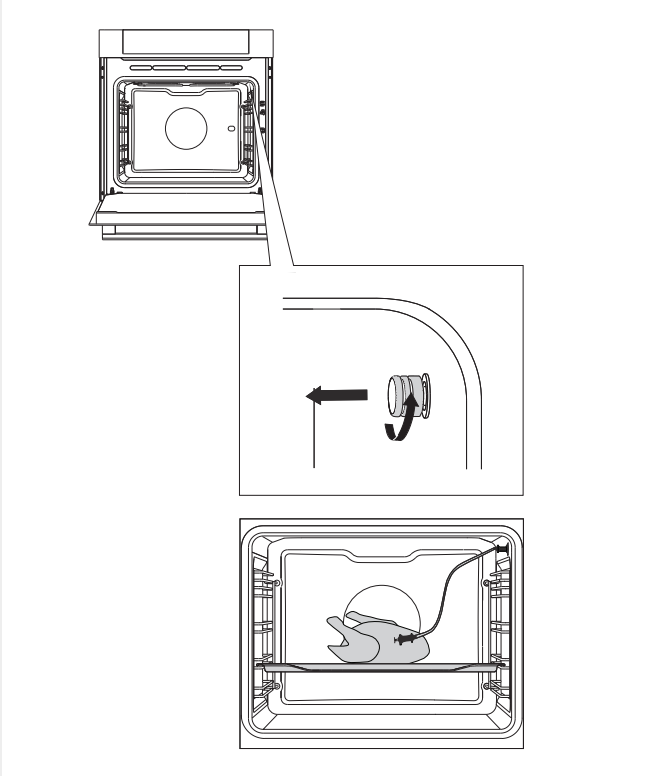
(Zie de beschrijving en tips voor BOVEN en ONDERVERWARMING.)



Soort gerecht	Geleider (van onderen)	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)
Kwarktaart, kruimeldeeg	2	150-160	65-80
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 een vleesthermometer

In deze stand stelt u de temperatuur in in het midden van het vlees. De oven werkt totdat de gewenste temperatuur is bereikt. De temperatuur wordt gemeten met een vleesthermometer.




1 Verwijder de metalen dop (de houder bevindt zich in de voorste bovenhoek van de rechter ovenwand).

2 Verbindt de vleesthermometer met de houder en doe de thermometer in het vlees (als er een timerfunctie is ingesteld wordt deze geannuleerd).



3 Kies het systeem (Onderverwarming en ventilator). De vooringestelde temperatuur en de temperatuur van de vleesthermometer worden weergegeven. Druk op de START toets.

 Tijdens het braden zal de stijgende temperatuur in het vlees worden weergegeven (de gewenste kerntemperatuur kan tijdens het bereidingsproces worden aangepast).

Als de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, zal het kookproces stoppen.

Een geluidssignaal klinkt dat kan worden uitgeschakeld door een druk op een willekeurige toets. Na een minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld. De klok verschijnt op het display.

Plaats na het kookproces de metalen dop van de vleesthermometer terug in de houder.

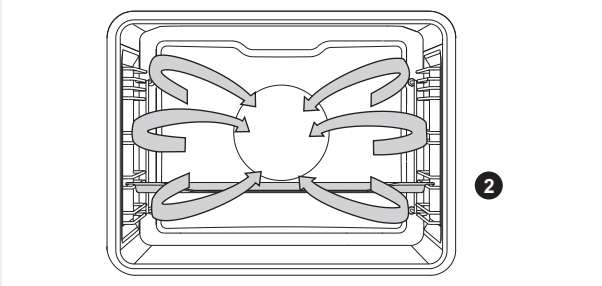


Gebruik de thermometer alleen in de oven. Zorg ervoor dat de thermometer niet in contact komt met het verwarmingselement. Na het kookproces is de thermometer erg heet. Pas op, dat u zich niet verbrandt!

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 (°C)	Kooktijd (min)
VLEES				
Varkenbraadstuk met vel	1500	2	170-180	140-160
Varkensbuk gebraden	1500	2	170-180	120-150
Kip, heel	1200	2	180-190	60-80
Eend	1700	2	160-170	120-150
Gans	4000	2	150-160	180-200
Kalkoen	5000	2	150-170	180-220
Kippenborst	1000	2	180-190	70-85
Gevulde kip	1500	2	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)
GEBAK			
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
Pruimentaart	2	150-160	35-60
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
Geleigevulde broodjes (Buchteln)	2	170-180	30-35
Pizza*	2	190-210	25-45
Koekjes, kruimeldeeg	3	150-160	15-25
Koekjes, geperst	3	150-160	15-28
Zuurdesem koekjes	3	170-180	20-35
Koekjes filodeeg	3	170-180	20-30
Crème-gevuld gebak	3	180-190	25-45
GEBAK BEVROREN			
Appel en kwarkstrudel	3	170-180	50-70
Kwarktaart	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Patates frites, oven-klaar	3	170-180	20-35
Kroketten, oven-gebakken	3	170-180	20-35
Joghurt	3	40	240

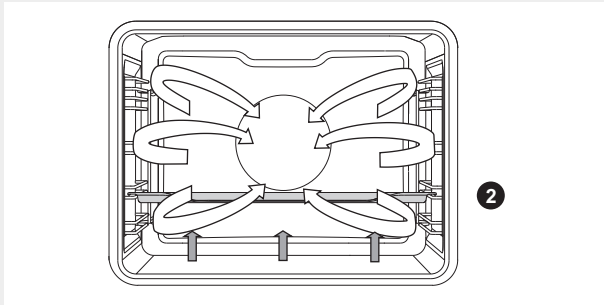


Doe een diepe bakschaal niet in de eerste geleider.

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)
FRUIT			
Aardbeien	2	180	20-30
Vruchten met pit	2	180	25-40
Vruchtenpulp	2	180	25-40
GROENTEN			
Augurkjes in het zuur	2	180	25-40
Bonen/wortelen	2	180	25-40

INMAAK

Bereidt het in te maken 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.

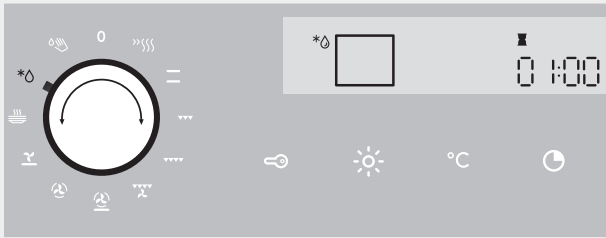
Gerecht	Hoeveelheid (L)	T = 170 °C – 180 °C Tot er luchtbelletjes verschijnen in de eerste pot	Temperatuur bij het begin van het sudderen - tot het verschijnen van de luchtbelletjes	Rusttijd in de oven (min)
FRUIT				
Aardbeien	6x1 l	40-55	Schakel uit	25
Vruchten met pit	6x1 l	40-55	Schakel uit	30
Vruchtenpulp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

ONTDOOIEN



In deze stand circuleert de lucht zonder dat verwarmingselementen in werking zijn.

Voedsel dat geschikt is om te ontdooien omvat ook taart met een zware creme of crème op basis van boter, andere taarten en gebak, brood, broodjes en diepgevroren fruit.



Voedsel dat geschikt is om te ontdooien omvat ook taart met een zware creme of crème op basis van boter, andere taarten en gebak, brood, broodjes en diepgevroren fruit.

In de meeste gevallen verdient het aanbeveling het voedsel uit de verpakking te verwijderen (vergeet niet alle metalen klemmen en clips te verwijderen).

Halverwege het ontdooien moeten de stukken worden omgekeerd, geroerd en van elkaar worden gescheiden in het geval, dat ze samengevroren zouden zijn.

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, met schurende materialen, met alcohol of met middelen op basis van alcohol. Verwijder onmiddellijk alle vlekken met een zachte, niet-krassende doek en water om beschadiging van het oppervlak te voorkomen. Er zijn ook reinigingsmiddelen in de handel die speciaal bestemd zijn voor dergelijke oppervlakken, volg de aanwijzingen van de fabrikant.



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

CONVENTIONELE OVENREINIGING

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

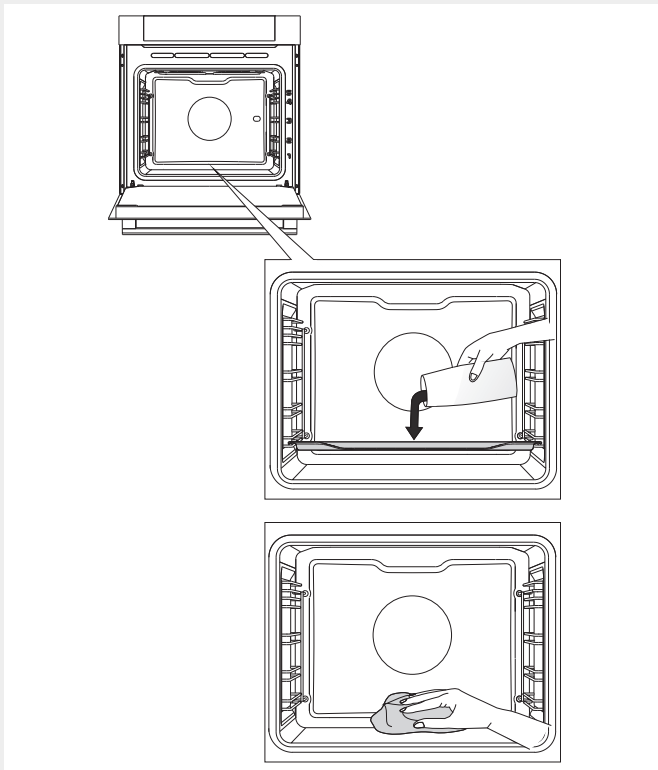
Gebruik bij hardnekkig vuil conventionele ovenreinigungs-middelen. Spoel de oven grondig schoon met water om alle resten van het reinigungs-middel te verwijderen.

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 afwas-middel.

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 OM DE OVEN TE REINIGEN



1 Draai de KEUZEKNOP KOOKSYSTEMEN Aqua Clean. Het icoon wordt weergegeven samen met de vooraf INGESTELDE TEMPERATUUR en een tijd van 30 minuten

 De duur kan worden aangepast.

.....

2 Giet 0.6 l water in een glazen schaal en plaats deze in een lagere geleider

.....

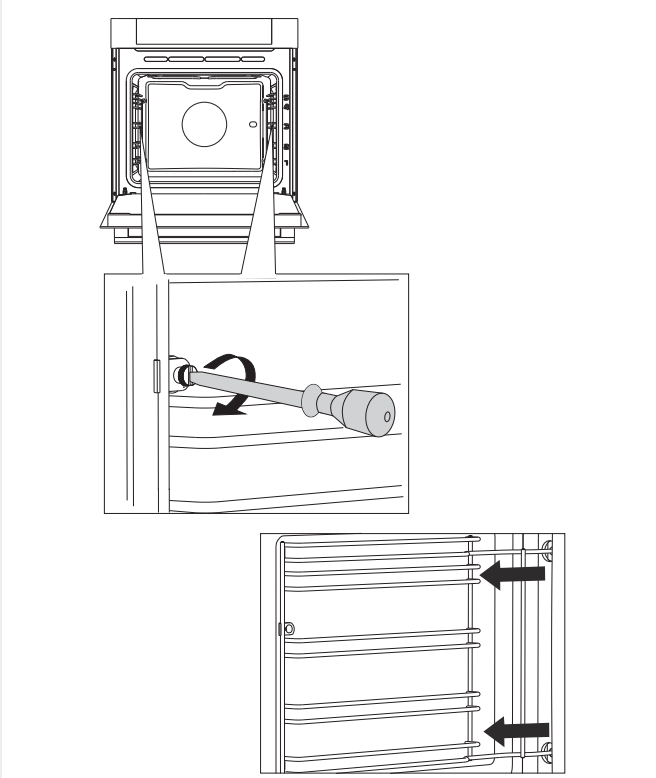
3 Na 30 minuten zijn voedselresten op de geëmailleerde wanden van de oven zacht geworden en kunnen gemakkelijk met een vochtige doek worden verwijderd.



Gebruik het Aqua Clean systeem, als de oven helemaal is afgekoeld.

VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GELEIDERS

Gebruik alleen conventionele reinigingsmiddelen om de geleiders te reinigen.



1 Draai de schroef los.

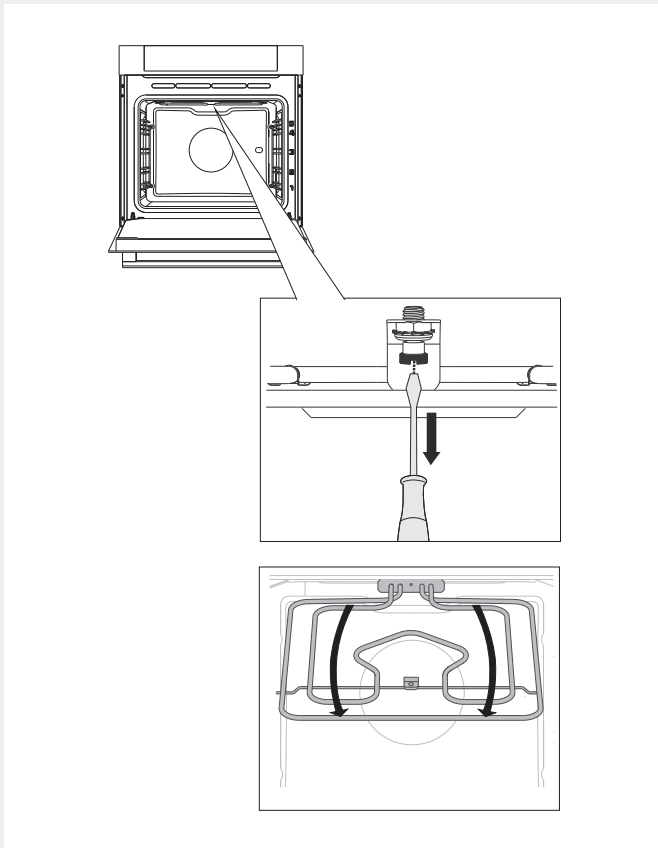
2 Neem de geleiders van de gaten in de achterwand.




Draai na het reinigen de geleiders weer vast met een schroevendraaier.

REINIGING VAN DE BOVENKANT VAN HET INTERIEUR

Het bovenste grill-element kunt u neerklappen om de bovenkant van het interieur van de oven gemakkelijker te kunnen reinigen. Verwijder voor het reinigen alle bakplaten, het rooster en de geleiders.



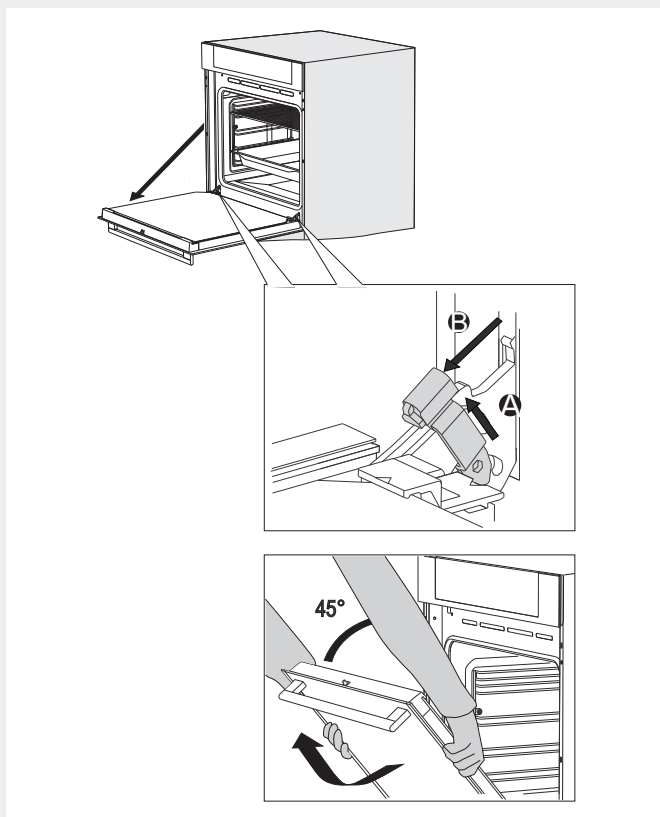
1 Draai, om het element neer te klappen, de schroef los die zich aan de voorzijde van de bovenkant van het interieur bevindt.

 Gebruik nooit het neergeklapte verwarmingselement.



Neem het apparaat van het net. Het verwarmingselement moet afgekoeld zijn om gevaar van verbranding te voorkomen.


VERWIJDERING EN PLAATSING VAN DE OVENDEUR



1 Doe de deur helemaal open (zover mogelijk).

2 Licht de scharnierhouders op en trek de deur naar u toe.

3 Doe de deur langzaam dicht tot een hoek van 45 graden t.o.v. de positie van een geheel geopende deur, til de deur op en trek hem uit

 Neem voor terugplaatsing de omgekeerde volgorde in acht. Als de deur niet goed sluit, controleer dan of de uitsparingen ingelijnd zijn met de scharnierbeddingen.



Zorg er bij het terugplaatsen van de deur altijd voor, dat de scharnierhouders goed in de bedding wordt geplaatst om plotseling sluiten te voorkomen, als de hoofdveer wordt geactiveerd, er bestaat gevaar van letsel.

ZACHTE DEUROPENING (afhankelijk van het model)

De ovendeur is uitgerust met een systeem voor het dempen van de kracht van het openen van de deur, beginnend bij een hoek van 75 graden.

ZACHTE DEURSLUITING (afhankelijk van het model)

De ovendeur is uitgerust met een systeem voor het dempen van de kracht van het sluiten van de deur, beginnend bij een hoek van 75 graden. Het maakt het eenvoudig, zacht en gemakkelijk sluiten van de deur mogelijk. Een zachte druk (bij een hoek van 15 graden t.o.v. de positie van de gesloten deur) is genoeg om de deur automatisch en zacht te laten sluiten.



Als de kracht, uitgeoefend op de deur, te groot is, wordt het effect van het systeem te niet gedaan en zal het systeem voor de veiligheid omzeild worden.

DEURSLOT (afhankelijk van het model)

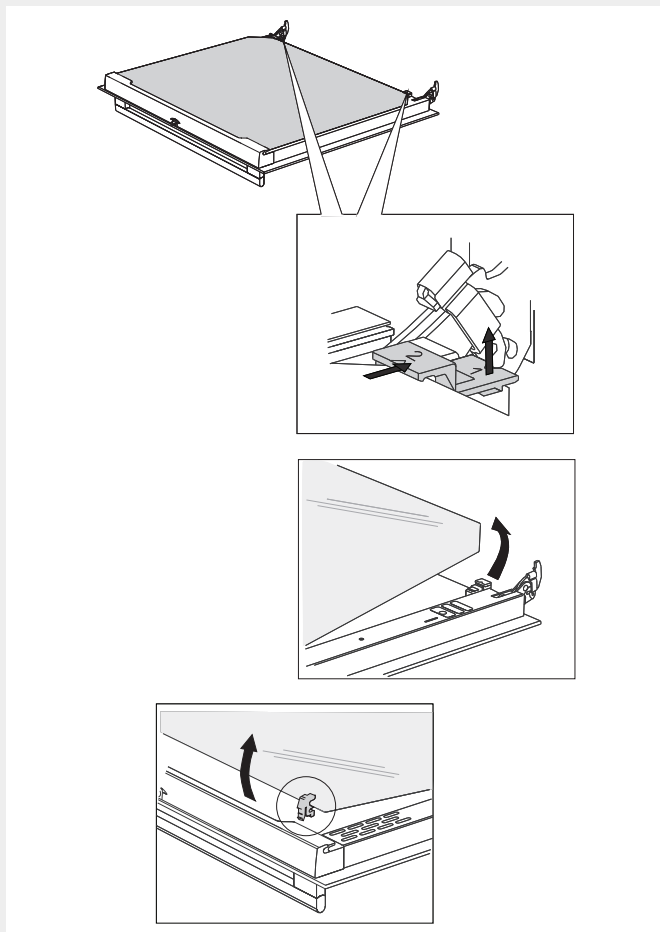
Open het deurslot door hem zacht met de duim naar rechts te duwen, terwijl u tegelijkertijd de deur naar buiten trekt.



Als de ovendeur gesloten wordt, valt het deurslot automatisch terug in de oorspronkelijke positie.

VERWIJDERING EN PLAATSING VAN HET DEURVENSTER


Het venster van de ovendeur kan van binnen worden schoongemaakt, maar dient daarvoor eerst te worden verwijderd. (zie het hoofdstuk "Verwijdering en plaatsing van de ovendeur").



1 Til de steunen aan de linker en rechterzijde van de deur enigszins op (merk 1 op de steun) en trek ze weg van het glazen venster (merk 2 op de steun).

2 Houdt het glazen deurvenster vast bij de lagere rand; til nu het glas op zodat het niet meer in contact is met de steun en verwijder het.

3 To remove the third glass pane (only with some models), lift and remove it. Also remove the rubber seals on the glass pane.

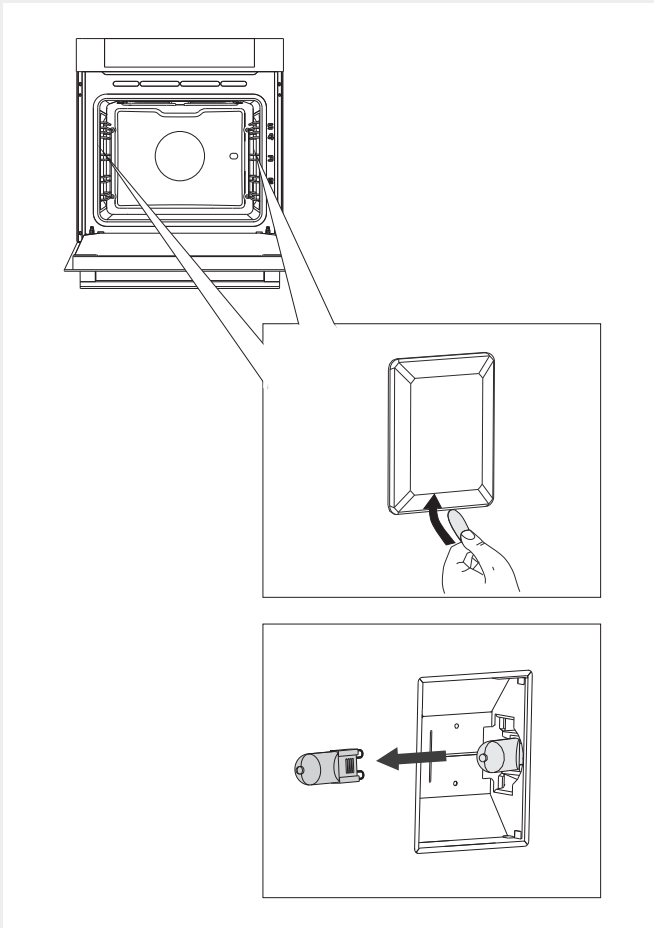
 Voer voor het terugplaatsen van het venster de procedure uit in omgekeerde volgorde. De merken (halve cirkels) op de deur en het venster moeten elkaar overlappen.

VERVANGING VAN DE LAMP

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


Gebruik een Phillips (kruiskop) schroevendraaier.

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



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

2 Verwijder de halogeenlamp en vervang hem door een nieuwe.

 Gebruik bescherming om verbranding te voorkomen.

TABEL VOOR FOUTEN ZOEKEN

Probleem/fout	Oplossing
De sensors reageren niet; het display is bevroren.	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.
De hoofdzekering in huis slaat vaak door.	Roep een service monteur.
De ovenverlichting werkt niet.	De procedure van vervanging van de lamp staat beschreven in het hoofdstuk. Onderhoud en reiniging.
Het gebak is niet gaar.	Heeft u wel de goede temperatuur ingesteld? Is de ovendeur dicht?
Error code wordt gemeld (E1, E2, E3 enz).	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.

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.

We behouden ons het recht voor tot veranderingen of mogelijke fouten in deze gebruiksaanwijzing.

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		140-150	25-30
Koekjes – twee niveau's*	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	2 en 3		140-150	25-30
Koekjes - drie niveau's*	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	2, 3 en 4		140-150	25-30
Cupcakes – een niveau*	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	3		140-150	30-40
Cupcakes – twee niveau's	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	2 en 3		140-150	30-40
Cupcakes - drie niveau's	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	2, 3 en 4		140-150	30-40
Taart	Ronde metalen vorm op rooster	2		160-170	20-25
Appeltaart	Ronde metalen vorm op rooster	2		180	45

* 10 minuten voorverwarmen.

Grill

Gerecht	Uitrusting	Geleider (van onderen)	Systeem	Temperatuur (°C)	Kooktijd (minuten)
Toast*	Rooster	4		240	1:10-1:20
Gehakt - hamburger*	Rooster en bakplaat als lekbak	4		240	20-25

* 10 minuten voorverwarmen.

ASKO

Swedish quality since 1950



472443