



Gebruiksaanwijzing  
Combi-oven

MX6011X  
CX6011X

Instructions for use  
Combi-oven

Bedienungsanleitung  
Kombi-Ofen



**ATAG**

# ***Voorwoord***

---

## **Geachte klant,**

Wij danken u voor uw aankoop van een Atag oven en het vertrouwen dat u hiermee in ons stelt. Wanneer u deze handleiding doorleest, bent u snel op de hoogte van de vele mogelijkheden en kunnen we u een jarenlang zorgeloos gebruiksplezier verzekeren. Lees de veiligheidsinstructies zorgvuldig door en bewaar de gebruikershandleiding, zodat u deze op een later tijdstip nog eens kunt raadplegen. Overhandig de handleiding aan een volgende gebruiker wanneer u de oven verkoopt.

# Inhoud

---

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>6-16</b>
<b>Toestelbeschrijving</b> .....	<b>17</b>
<b>Bedieningspaneel</b> .....	<b>18-19</b>
<b>Accessoires</b> .....	<b>20-21</b>
<b>De klok instellen</b> .....	<b>22-23</b>
<b>Eerste schoonmaak</b> .....	<b>24</b>
<b>Gebruik van de oven</b> .....	<b>25-28</b>
<b>Bediening</b> .....	<b>29</b>
oven aanzetten.....	29-30
temperatuur instellen.....	31
uitzetten van de oven.....	32
oververhittingbeveiliging.....	33
klokfuncties en symbolen.....	34
instellen van de kookwekker.....	35
instellen van de bereidingstijd.....	36-37
instellen van het einde van de bereidingstijd.....	38-39
instellen van de bereidingstijd en het eindtijdstip.....	40-41
klok instellen.....	42
kinderbeveiliging.....	43
memory koken.....	44-45
automatische programma's.....	46-47
<b>Magnetron</b> .....	<b>48</b>
hoe werkt de magnetron.....	48
magnetronfuncties.....	49-50
magnetronvermogen.....	51
combinatie koken.....	52-53
<b>Magnetron kooktabel</b> .....	<b>54</b>
ontdooien.....	54-55
verwarmen en opwarmen.....	56-58
verse groente.....	59-61
combinatie koken.....	62-65

---

<b>Automatisch bereidingstabel (snelstand)</b> .....	<b>66</b>
vis .....	66-69
vlees .....	70-75
brood en gebak .....	76-77
aardappelproducten.....	78-81
gevogelte en wild.....	82-85
snacks .....	86-87
groente .....	88-89
rijst en pasta .....	90-91
<b>Bakken</b> .....	<b>92-93</b>
<b>Baktabel</b> .....	<b>94-98</b>
<b>Braden</b> .....	<b>99-101</b>
<b>Grillen</b> .....	<b>102</b>
<b>Grilltabel</b> .....	<b>103</b>
<b>Ontdooien</b> .....	<b>104</b>
<b>Extra functies</b> .....	<b>105</b>
<b>Testgerechten conform DIN 44547 / EN 60705</b> .....	<b>106-107</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>108</b>
<b>Het zelfreinigingssysteem (pyrolyse)</b> .....	<b>109</b>
<b>Ovenlamp</b> .....	<b>110</b>
<b>Veel voorkomende problemen</b> .....	<b>111-112</b>
<b>Foutmeldingen</b> .....	<b>113</b>
<b>Technische specificaties</b> .....	<b>114-115</b>
<b>Installatievoorschriften</b> .....	<b>116-117</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>118</b>

# Veiligheidsvoorschriften

---

- Alleen een erkend installateur mag de oven installeren en aansluiten.
- De installateur is verantwoordelijk voor de, in overeenstemming met de plaatselijk geldende voorschriften, correcte aansluiting op het lichtnet.

## Elektrische veiligheid

- Sluit de oven niet aan wanneer transportschade aan de oven zichtbaar is.
- Dit apparaat mag alleen door een **erkend installateur** op het lichtnet worden aangesloten.
- Neem het apparaat niet in gebruik als het gebreken vertoond.
- Foutief uitgevoerde reparaties kunnen gevaarlijke situaties veroorzaken. Laat reparaties alleen uitvoeren door een geautoriseerd technicus.
- Wanneer het aansluitsnoer defect is, mag deze alleen worden vervangen door een origineel, door de fabrikant goedgekeurd aansluitsnoer.
- Let er op dat de elektrische aansluiting spatwater dicht wordt uitgevoerd. Met name bij toepassing van verlengkabels.
- De aansluitkabel moet vrij liggen van de oven.
- Sluit de oven aan op een geschikte wandcontactdoos, zodat deze spanningsvrij gemaakt kan worden.

- 
- Het gegevensplaatje bevindt zich aan de linkerkant van de deur en op de achterzijde van de oven.
  - De oven moet tijdens reparaties spanningsvrij gemaakt worden.
  - Wees voorzichtig wanneer u apparaten aansluit op contactdozen in de nabijheid van de oven.

**Waarschuwing:**

Het apparaat moet in verband met de mogelijkheid van een elektrische schok spanningsvrij zijn bij het vervangen van de lamp.

**Waarschuwing:**

Het interieur van de oven wordt tijdens het gebruik zeer heet.

# Veiligheidsvoorschriften

---

## Veiligheid tijdens gebruik

- De oven is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en uitsluitend geschikt voor het bereiden van gerechten.
- Tijdens het gebruik wordt het oveninterieur zeer heet. Raak de verwarmingselementen niet aan.
- Bewaar geen licht ontvlambare of gemakkelijk vervormbare materialen in de oven.
- De buitenkant van de oven wordt warm door het gebruik van hoge temperaturen voor langere tijd.
- Overmatige vervuiling eerst verwijderen voordat u de pyrolysefunctie inschakelt. Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u de pyrolysefunctie inschakelt.
- Tijdens de pyrolysefunctie wordt de oven warmer dan normaal. Houd kinderen op een veilige afstand.
- Wanneer u de deur opent tijdens het koken, kan er overtollig stoom vrijkomen. Wees hierop bedacht.
- Bij het bereiden van gerechten met een hoog alcoholpercentage kunnen alcohol dampen vrijkomen. Deze dampen kunnen vlam vatten wanneer ze in contact komen met de hete delen van de oven
- Gebruik voor het reinigen van de oven geen hogedrukreiniger.

- 
- Houd kinderen op een veilige afstand wanneer de oven in bedrijf is.
  - Diepvriesgerechten, zoals pizza, bij voorkeur bereiden op het ovenrooster. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door het grote temperatuurverschil tussen de warme bakplaat en de diepvriespizza.
  - Giet nooit koud water op een hete ovenbodem. De kans op emailleschade is dan groot.
  - Houd de ovendeur gesloten tijdens koken, bakken en braden.
  - De ovenbodem nooit bedekken met aluminiumfolie of een bakplaat. Door de warmtestuwing is de kans op emailleschade groot.
  - Vruchtensap dat uit een springvorm druipt, kan blijvende vlekken achterlaten. Gebruik bij voorkeur een braadslede om vochtig gebak te bereiden.
  - Gebruik de geopende ovendeur niet als werkblad of wegzetvlak.
  - Kinderen mogen dit apparaat alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken.
  - Vertel kinderen dat keukenapparatuur geen speelgoed is.



# ***Veiligheidsvoorschriften***

---

## **Veiligheid bij het gebruik van de magnetron**

- Breng aan de constructie van het apparaat geen wijzigingen aan. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren, met name voor wat betreft de deur, het bedieningspaneel en de veiligheidsschakelaars. Het ondeskundig uitvoeren van reparaties is levensgevaarlijk, met name bij de afdekplaten of andere panelen die dienen ter bescherming tegen microgolven. Reparaties en demontage van onderdelen mag alleen geschieden door een bevoegd technicus.
- Gebruik de oven niet wanneer deze leeg is. Laat bij voorkeur altijd een beker water achter in de ovenruimte. Het water absorbeert de microgolven wanneer de magnetron per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Gebruik de magnetron niet voor het drogen van bijvoorbeeld natte kranen, vochtige kleding, speelgoed, huisdieren of draagbare elektrische producten. Hierdoor kan het ernstig beschadigd raken.
- Kook geen gerechten die in een papier zijn gewikkeld (servet), tenzij het kookboek dit voorschrijft voor een bepaald gerecht.
- Kook geen gerechten in houten schalen. Deze worden warm. Gebruik geen keramisch materiaal met metalen (gouden, zilveren) versieringen. Verwijder altijd metalen sluitingen. Door metalen voorwerpen kan er vonkvorming in de magnetron ontstaan. De vonken kunnen de magnetron beschadigen.
- Gebruik de oven niet met een handdoek of ander voorwerp tussen de deur en het ovenfront; microgolven kunnen dan weglekken.
- Gebruik geen gerecycled papier, omdat deze verontreinigingen kunnen bevatten die vonkvorming kunnen veroorzaken of vlam kunnen vatten.

- 
- Dompel de bakplaat of braadslede direct na het koken niet onder in koud water. Door het temperatuurverschil kan deze beschadigen.
  - Kleine hoeveelheden voedsel hebben een kortere bereidingstijd nodig. Wanneer ze te lang garen kunnen ze oververhit raken of verbranden.
  - Prik voor het koken met een vork een aantal gaatjes in de schil van groente en fruit, zoals appels en aardappels.
  - Kook geen eieren in de schaal. Deze zullen door de drukopbouw in de schaal barsten.
  - Frituren in de oven is niet toegestaan.
  - Verwijder kunststof wikkels voordat u voedsel gaat koken of ontdooien. **Let op:** soms is het noodzakelijk voedsel af te dekken tijdens het opwarmen of koken.
  - Gebruik de oven niet wanneer de deurafdichting is beschadigd. Gebruik de oven pas weer wanneer de afdichting is vervangen door een geautoriseerd servicetechnicus.
  - Schakel de oven uit wanneer u in de oven rook ziet. Houdt de ovendeur gesloten om te voorkomen dat het gerecht vlam vat.
  - Let op tijdens het opwarmen van voedsel in kunststof (wegwerp)verpakkingen. Deze kunnen makkelijk vervormen.
  - Zorg ervoor dat kinderen die de oven gebruiken de risico's van de oven kennen, waardoor zij in staat zijn de oven veilig te gebruiken.
  - Vloeistof nooit in een afgesloten verpakking verwarmen.

- 
- Gebruik de oven niet wanneer de afdichting van de deur of andere delen van het ovenfront zijn beschadigd. Laat dit eerst repareren door een geautoriseerd servicetechnicus.
  - Controleer of het servies dat u gebruikt geschikt is voor gebruik in de magnetron.
  - Gebruik alleen servies dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
  - Blijf alert wanneer u voedsel verwarmt in papieren of kunststof verpakkingen, omdat de mogelijkheid aanwezig is dat door oververhitting papier of kunststof vlam vatten.
  - Houd de ovendeur gesloten en schakel de oven uit wanneer er vlammen zichtbaar zijn.
  - Bij het opwarmen van vloeistoffen in de magnetron kan er een zgn. kookpuntvertraging optreden. Dat wil zeggen dat de vloeistof nog niet “borrelt” terwijl het kookpunt wel bereikt is. Wees hierop bedacht wanneer u de vloeistof uit de oven neemt.
  - De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoeding altijd goed schudden of roeren. Controleer altijd de temperatuur om brandwonden te voorkomen.
  - Kook geen eieren in de schaal, ze zullen door de drukopbouw in de schaal barsten.
  - Frituren in de oven is niet toegestaan.
  - Reinig de oven regelmatig en verwijder eventueel aanwezige voedselresten.
  - Onvoldoende reiniging en onderhoud kan leiden tot een kortere levensduur van de oven en kan zelfs gevaarlijke situaties veroorzaken.
  - Raak de verwarmingselementen niet aan. Ze worden zeer heet tijdens gebruik.
  - Laat kinderen de oven niet zonder toezicht gebruiken.

---

**Waarschuwing:**

Mocht de deurafdichting beschadigd raken, laat deze dan eerst repareren door een geautoriseerd servicetechnicus.

**Waarschuwing:**

Wanneer reparaties ondeskundig worden uitgevoerd kunnen levensgevaarlijke situaties ontstaan, met name wanneer de behuizing (die bescherming biedt tegen microgolven) wordt verwijderd.

**Waarschuwing:**

Vloeistoffen nooit in gesloten verpakking verwarmen. Deze kunnen uit elkaar spatten.

**Waarschuwing:**

Zorg ervoor dat kinderen die de oven gebruiken de risico's van de oven kennen, waardoor zij in staat zijn de oven veilig te gebruiken.

# Veiligheid

---

## Magnetronservies

**Plaats nooit metalen of met metaal gedecoreerd servies in de oven tijdens het gebruik van de magnetronfunctie.**

Metaal weerkaatst microgolven. Hierbij kan vonkvorming optreden, wat de oven kan beschadigen. Het meeste hittebestendige serviesgoed is veilig voor gebruik tijdens alle ovenfuncties. Soms is het echter mogelijk dat het servies mineralen bevat die het minder geschikt maken als magnetronservies. Wanneer u twijfelt kunt u het servies eenvoudig testen. Zet het servies dat u wilt testen in de magnetron naast een beker water. Schakel de magnetron gedurende 1 minuut in op 800 W. Het servies is geschikt wanneer het koel blijft terwijl het water opwarmt. Echter, het servies is ongeschikt wanneer het water onvoldoende opwarmt, terwijl het servies wel warm wordt. Onderstaand treft u een opsomming aan van serviesgoed dat veelal in de keuken aanwezig is. Hierbij zijn de aandachtspunten geplaatst tijdens het gebruik van dit servies in de magnetron.

### Keramik

Het meeste keramisch servies is geschikt. Bij twijfel kunt u de specificaties van de leverancier controleren of de hierboven beschreven magnetrontest uitvoeren.

### Glas

Hittebestendig glas is geschikt voor de magnetron, met name ovenvast glasservies. Breekbaar glaswerk, zoals wijnglazen, kan echter makkelijk breken.

### Kunststof huishouddozen

Deze zijn met name geschikt voor het snel opwarmen van gerechten. Kunststof is minder geschikt om levensmiddelen langer te garen omdat het kunststof hierdoor makkelijk kan vervormen.

---

## **Papier en karton**

Bij korte kooktijden zijn kartonnen borden en schaaltes makkelijk en veilig. Let op dat het voedsel niet te vet of vochtig is. Keukenpapier en servetten kunnen handig zijn om vet te absorberen. Let op: gebruik geen gekleurd papier of karton. Sommige gerecyclede papiersoorten kunnen verontreinigingen bevatten die makkelijk ontbranden.

## **Kunststof braadzakken**

Kunststof braadzakken zijn geschikt voor de magnetron. Zorg echter altijd dat er een opening aanwezig is waardoor de stoom kan ontsnappen.

Gebruik nooit kunststof boterham- of diepvrieszakjes om gerechten te verwarmen omdat deze makkelijk smelten.

## **Kunststof magnetronservies**

Kunststof magnetronservies is in vele soorten en maten verkrijgbaar en speciaal voor gebruik in de magnetron ontworpen.

## **Aardewerk**

Over het algemeen is aardewerk geschikt voor gebruik in de magnetron. Omdat aardewerk poreus kan zijn, is het verstandig dit eerst te testen.

## **Waarschuwing:**

Servies met een hoog loodgehalte is ongeschikt voor de magnetron.

## **Waarschuwing:**

Controleer altijd of servies geschikt is voor gebruik in de magnetron.

# Veiligheid

---

## Afdanken

### Verpakking

- De verpakking zorgt ervoor dat de oven schadevrij kan worden getransporteerd. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u de oven gaat gebruiken.
- De verpakking van de oven is volledig recyclebaar. Informeer bij de gemeente waar u woonachtig bent hoe u deze verpakking milieuvriendelijk kunt afdanken.

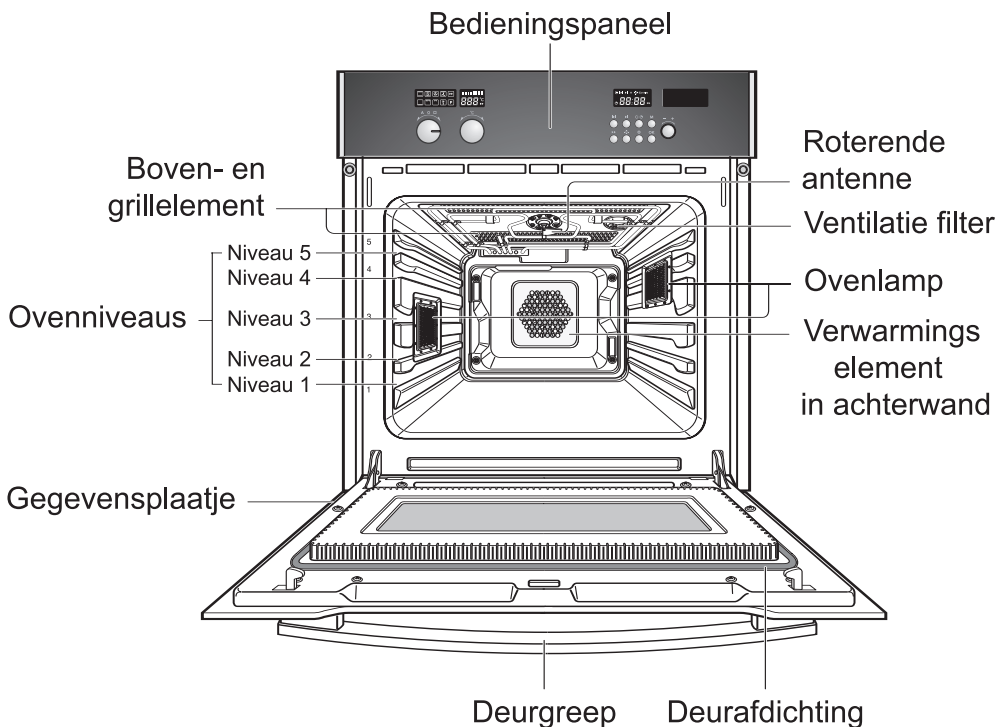
## Gebruikte apparatuur

### Waarschuwing

- Maak keukenapparatuur dat u afdankt onbruikbaar. Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder vervolgens de aansluitkabel. Hierdoor worden veiligheidsrisico's tot een minimum beperkt.  
**Uit milieuoverwegingen moeten apparaten conform de lokaal geldende voorschriften worden afgedankt.**
- Deze oven niet afdanken met het normale huishoudelijk restafval
- De plaatselijke overheid kan u informeren over het op verantwoorde wijze afdanken van producten.

# Toestelbeschrijving

## Illustratie

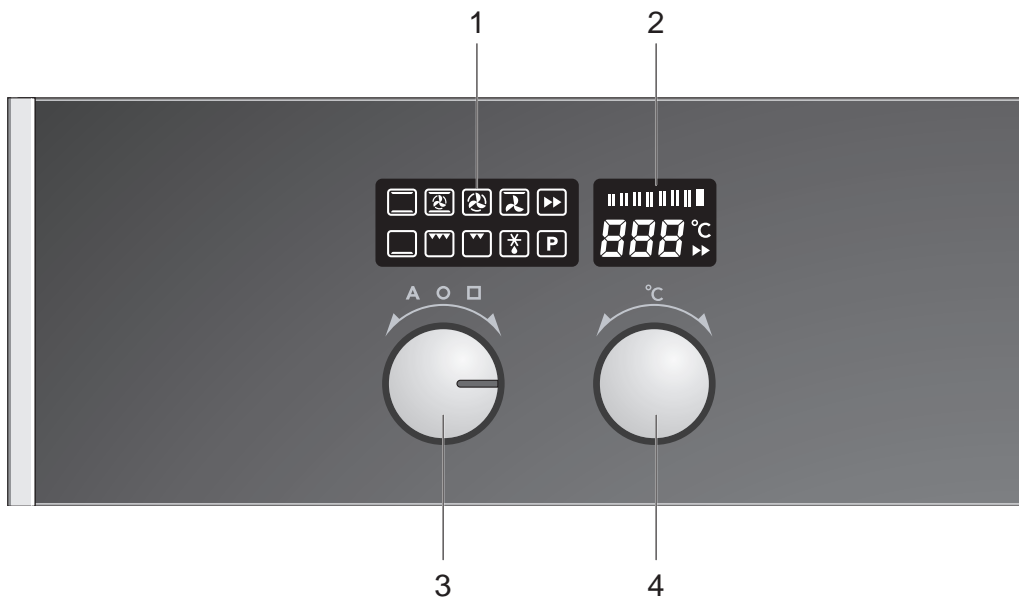


De niveaus in de oven zijn genummerd van beneden naar boven. Niveau 4 en 5 zijn hoofdzakelijk geschikt voor het grillen.

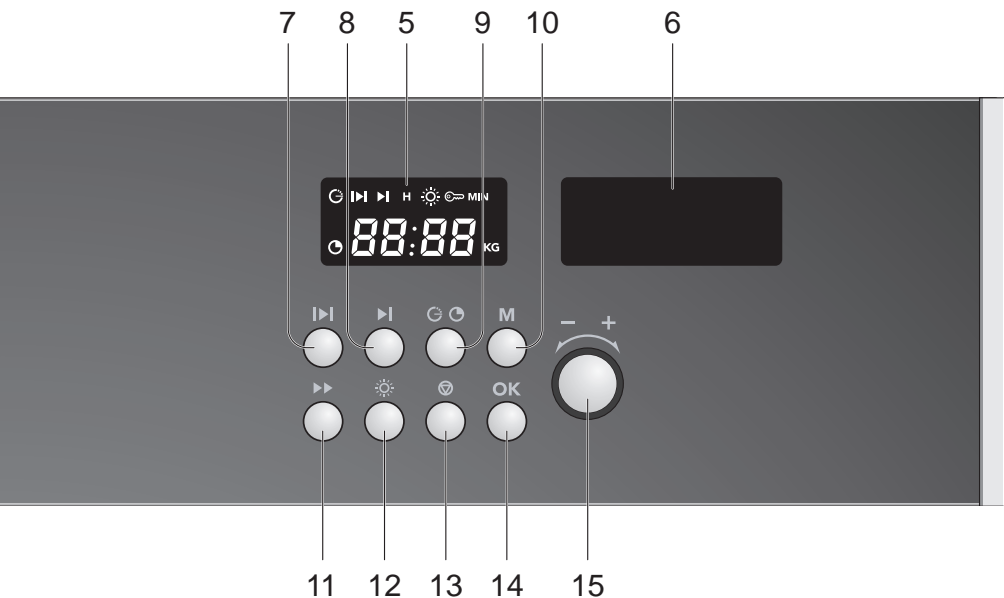
De kooktabellen verderop in deze gebruiksaanwijzing geven een advies met betrekking tot het bakniveau. Uiteraard kunt u dit advies naar eigen wens aanpassen.



# Bedieningspaneel



1. Functiedisplay
2. Temperatuurdisplay (temperatuur, temperatuurniveau, grillstanden, pyrolyseprogramma's)
3. Functieknop (ovenfuncties)
4. Thermostaatknop (oven- en grillstanden 1-3 en pyrolyseprogramma's)
5. Tijddisplay (dagtijd, timer, automatisch koken, bereidingstijd en einde bereidingstijd)
6. Infodisplay (actieve ovenfunctie, automatische programma's, restwarmte informatie, foutmeldingen)



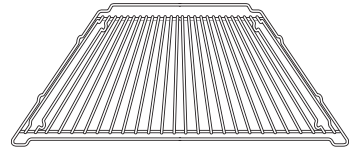
7. Totale bereidingstijd
8. Einde bereidingstijd
9. Timer / klok
10. Magnetron
11. Snelstandknop
12. Ovenlamp
13. Wissen / herstel
14. Enter / bevestigen
15. Bedieningsknop tijddisplay (tijd instellen, taal instellen, automatische programma's instellen)

# Accessoires

---

## Ovenrooster

Geschikt voor het bereiden van gerechten in bakvormen of ovenschalen en voor grillen.



## Bakplaat

Geschikt voor cake, taart en koekjes.



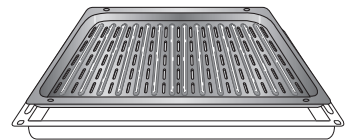
## Diepe braadslede

Geschikt voor het bakken van vochtige taarten, voor het braden van vlees en voor het opvangen van braadvocht of vet.



## Grillrooster

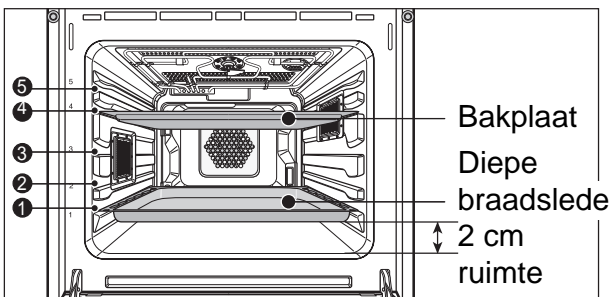
Geschikt voor het grillen van vlees. Deze dient boven de diepe braadslede geplaatst te worden, zodat braadvet hierin wordt opgevangen.



## Tips voor het gebruik van de bakplaten en roosters

Zorg ervoor dat de bakplaten en roosters op de juiste wijze in de oven worden geplaatst.

Wees extra voorzichtig wanneer u gerechten uit de oven neemt. Gebruik ovenhandschoenen.



Indien u het grillrooster in combinatie met de diepe braadslede of andere bakplaat gebruikt om bakvocht of braadvet op te vangen, plaats deze dan niet op de bodem van de oven, maar schuif deze op één van de niveaus.

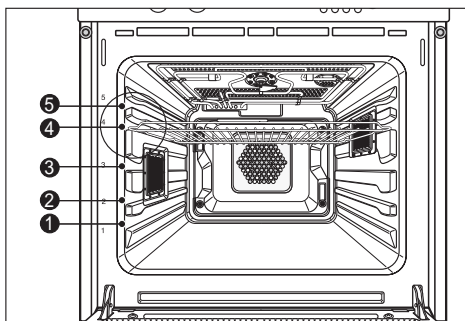
Indien u bakplaten op de bodem van de oven plaatst, kan de opgebouwde warmte het oppervlak van de oven beschadigen. Er moet daarom altijd een minimum ruimte van 2 cm aanwezig zijn tussen de bakplaten of roosters en de bodem van de oven.

Zorg ervoor dat de grillroosters zich altijd op het juiste niveau in de oven bevinden.

## Ovenrooster en bakplaten plaatsen

Schuif de bakplaat of het ovenrooster in de oven op het gewenste niveau.

De niveaus zijn genummerd van beneden naar boven.



# De klok instellen

## Klok instellen

De oven kan niet gebruikt worden voordat de klok is ingesteld.



Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten of na een stroomuitval, knippert het display: "0:00".

Voorbeeld om de klok op de juiste tijd in te stellen op 1:30:



**1** Stel het juiste uur in met behulp van de draaiknop.





**2** Druk op de Timer/Klok knop om dit te bevestigen.  



**3** Stel de minuten in met behulp van de draaiknop (in het voorbeeld "30").

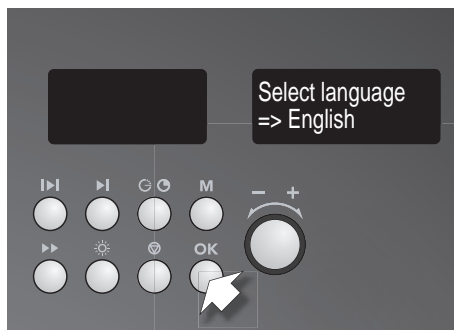


**4** Druk op de Timer/Klok knop om dit te bevestigen.    
De oven is nu gereed voor gebruik.

## Menutaal instellen/wijzigen



**1** Draai de knop op "A".



**2** Druk twee keer op de OK knop om het taalmenu te selecteren.



**3** Selecteer de gewenste taal in het menu met behulp van de draaiknop.



**4** Druk op de OK knop om de geselecteerde taal te bevestigen.

# Eerste schoonmaak

---

Maak de oven zorgvuldig schoon voordat deze in gebruik wordt genomen.

**Let op:** gebruik geen schuurmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oven beschadigen.

## Voorzijde oven

Ovens met een metalen voorzijde alleen reinigen met een mild schoonmaakmiddel. Neem de voorzijde vervolgens af met een vochtige doek.



## Binnenzijde oven

1. Open de oven deur. Het ovenlicht gaat aan.
2. Maak alle bakplaten en accessoires schoon met warm water en afwasmiddel.
3. Maak de binnenzijde op dezelfde wijze schoon met behulp van warm water en afwasmiddel.
4. Laat de oven drogen.

## Reinigen verwarmingselementen

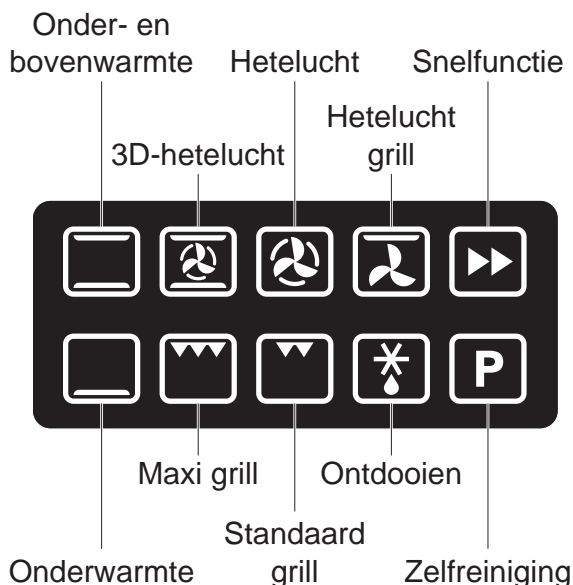
Verwarm de oven een uur voor op de hoogste stand, voordat u deze in gebruik neemt. De eerste keer zal dit een onaangename geur geven.

Open de ramen en zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is gedurende dit proces.

1. Zorg ervoor dat de tijd goed is ingesteld.
2. Verwijder alle accessoires uit de oven.
3. Gebruik de draaiknop om de functie te selecteren: hetelucht of  heteluchtgrill  op 200°C (zie volgende pagina).
4. Verwarm de oven gedurende een uur voor.

# Gebruik van de oven

## Functies



### Beschrijving van de functies

De diverse functies verschillen doordat ze elk een combinatie van verschillende verwarmingselementen gebruiken. Door deze combinaties ontstaat een verscheidenheid aan mogelijkheden, die vereist zijn voor de optimale bereiding van diverse gerechten.

Voor de braad- en bakfuncties worden drie reeds ingestelde temperaturen aanbevolen, die u kunt aanpassen met behulp van de “Temperatuur” knop.

Bij het gebruik van de grillfuncties   en pyrolysefuncties  kunt u de temperatuurknop gebruiken om één van de drie instellingen te selecteren.

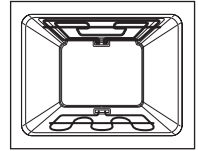
Voor het gebruik van de speed grill  en de ontdooifunctie  zijn geen andere instellingen beschikbaar.



# Ovenfuncties

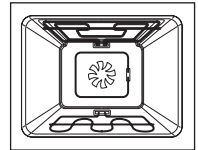
## Onder- en bovenwarmte

Voor onder- en bovenwarmte worden de verwarmingselementen bovenin en onderin de oven gebruikt. Deze functie is geschikt voor het bakken van taart en cake, bereidingen met een korte baktijd, gevoelige deegwaren en voor rosbief op niveau 1. De aanbevoelen temperatuur is 190°C.




## 3D-hetelucht

In aanvulling op de onder- en bovenwarmte, gebruikt de 3D-heteluchtfunctie het verwarmingselement in de achterwand en de hetelucht ventilator. Dit betekent dat de bak- en braadtemperatuur met 20°C tot 40°C gereduceerd kan worden. De ingestelde temperatuur is 150°C. Deze functie is geschikt voor taart en koekjes. Het is tevens mogelijk om op meerdere niveaus tegelijkertijd te bakken.

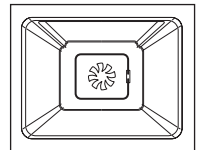


## Hetelucht

De heteluchtfunctie maakt alleen gebruik van het verwarmingselement in de achterwand en de hetelucht ventilator. Hierdoor is de aanbevolen baktemperatuur hoger dan die voor 3D-hetelucht. 

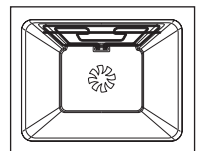
Het is mogelijk om op meerdere niveaus te bakken. 

Dit betekent dat het geschikt is voor fruittaarten en gistdeeg, bijvoorbeeld brooddeeg.




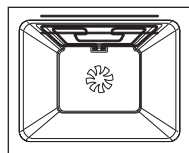
## Hetelucht grill

Voor deze functie wordt het grillelement gebruikt van de heteluchtfunctie. De aanbevoelen temperatuur is 190°C. Deze functie is geschikt voor pizza's, quiches of kwarktaarten.

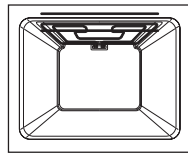


## Snelfunctie

In de snelfunctie worden de halogeen en keramische verwarmingselementen aan de bovenkant van de oven geactiveerd. Met de snelstand knop (druktoets ), kunt u een keuze maken uit twee functies:



Speed roast

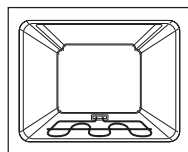


Speed grill


1. Druk eenmaal op de snelstand knop om de roast functie te activeren. De vooraf ingestelde temperatuur is 250°C.
2. Druk tweemaal op de snelstand knop om de grill functie te activeren. U kunt bij deze functie verder geen instellingen aanpassen.

## Onderwarmtefunctie

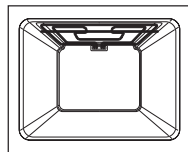
Met de onderwarmtefunctie wordt alleen het verwarmingselement in de ovenbodem gebruikt. De geadviseerde temperatuur is 170°C. De functie is in het bijzonder geschikt voor het bereiden van taarten of pizza's met een knapperige basis, op één van de niveaus in de oven.





## Maxi grill (1, 2, 3)

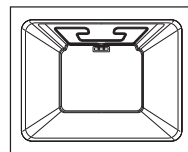
De maxi grill  maakt gebruik van het gehele verwarmingselement. Het is niet mogelijk om specifieke temperaturen in te stellen. U kunt kiezen uit drie standen.

De maxi grill is geschikt voor lapjes vlees, koteletten, vis of voor het roosteren van brood en voor het bereiden van grotere hoeveelheden voedsel met een bruin of met een krokant korstje.



## Standaard grill (1,2,3)

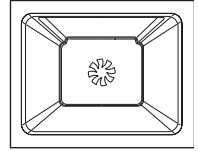
De standaard grill  functioneert op dezelfde wijze als de maxi grill . Er wordt echter een deel van het bovenverwarmingselement gebruikt. Dit maakt het geschikt voor kleinere hoeveelheden.



# Gebruik van de oven

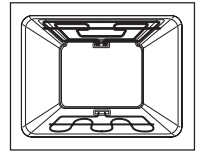
## Ontdooien

Voor de ontdooifunctie wordt de ventilator gebruikt, zonder te verwarmen. De circulerende lucht versnelt het ontdooiingproces. Plaats het bevroren voedsel in een daarvoor geschikte schaal om het vrijgekomen vocht op te vangen tijdens het ontdooien. U kunt hiervoor ook het rooster en de braadslee gebruiken om de oven te beschermen. Als er water in de oven terecht komt, worden de deur-rubbers vuil, waardoor een onplezierige geur kan ontstaan.



## Zelfreiniging (p1, p2, p3)

De zelfreinigingsfunctie wordt gebruikt om de oven te reinigen. De oven wordt dan opgewarmd tot ongeveer 500°C. Bij deze hoge temperaturen zullen voedselresten verbranden, waarna u de resten gemakkelijk zelf kunt verwijderen. Voor uw veiligheid dient de deur gesloten te zijn tijdens de zelfreiniging. Het slot wordt pas vrijgegeven zodra de temperatuur onder 300°C is gedaald en deze functie is uitgeschakeld. Voor de optie zelfreiniging heeft u keuze uit drie programma's: p1 duurt ongeveer 65 minuten; p2 duurt ongeveer 95 minuten en p3 duurt ongeveer 120 minuten. Wees voorzichtig, alle oppervlakken worden erg heet tijdens de zelfreiniging. Houd kinderen uit de buurt. Giet geen water in de hete oven. Door de stoomontwikkeling kan brand ontstaan in de oven of deze kan beschadigen. Maak de oven pas schoon als de oven is afgekoeld tot een acceptabel niveau.

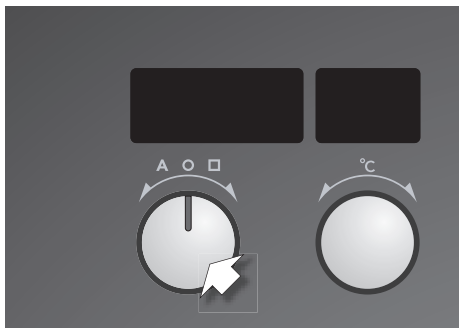


**Opmerking:** als u tijdens het koken, braden of roosteren de deur opent om het gerecht om te draaien of te besprenkelen, schakelt de oven zich uit. Als u de deur langer dan 10 minuten open laat staan, worden alle instellingen geannuleerd.

**Opmerking:** model MX6011X heeft geen pyrolyse-functie,  licht niet op.


# Bediening

## Oven aanzetten



**1** Selecteer de gewenste functie met de functieknop.



**2** Het corresponderende symbool licht op in het functie-display (in het voorbeeld: onder- en bovenwarmte ) . De geadviseerde temperatuur wordt afgebeeld in het temperatuurdisplay.

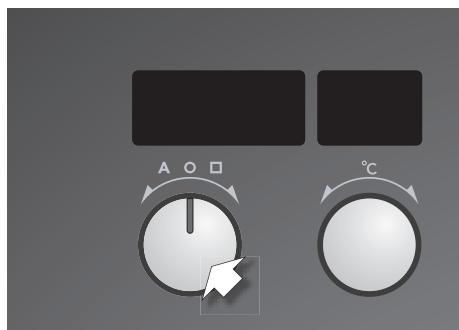
# Bediening



**3** De ingeschakelde functie verschijnt in het infodisplay. **Opmerking:** Het ovenlicht schakelt na 20 seconden uit om elektriciteit te besparen. Het licht kan ieder gewenst moment weer ingeschakeld worden met de lichtknop.

**4** Druk op de "OK" knop **OK** om de oven aan te zetten of wacht tot de oven automatisch aangaat in 8 seconden. U hoort een signaal en het licht blijft continu branden. Als u geen verdere instellingen wijzigt, zal de oven voor de maximaal mogelijke tijd van ongeveer 8 uur aan blijven.

## Temperatuur instellen



**1** Selecteer de gewenste functie met de functieknop.



**2** Geef de gewenste oven-temperatuur in met de temperatuurknop.



**3** De temperatuurdisplay verschijnt in stappen van 5°C

**4** Als u 8 seconden geen knoppen aanraakt, zal de oven automatisch starten volgens het ingestelde programma. Ook kunt u de oven starten door op de "OK" knop **OK** te drukken. U zult een signaal horen en het licht blijft continu branden.

# Bediening

---

## Uitzetten van de oven

Draai de functieknop op “O” om de oven uit te zetten.



## Ovenventilator

Als de oven aan staat, zal de ventilator automatisch geactiveerd worden om de onderdelen van de oven te koelen. Als de oven uit staat, slaat de ventilator automatisch aan en schakelt zich zelf uit zodra de oven is afgekoeld.

## De restwarmte-indicatie

De restwarmte-indicatie blijft branden totdat de temperatuur is gedaald tot 60°C.

---

## Oververhittingbeveiliging

- Als de oven gedurende langere periode aanstaat en de instellingen niet worden gewijzigd, zal de oven automatisch uitschakelen.

### De oververhittingbeveiliging wordt geactiveerd bij een temperatuur van:

Beneden 100 °C	schakelt uit na	16 uur
100 °C ~ 240 °C	schakelt uit na	8 uur
240 °C ~ 300 °C	schakelt uit na	4 uur

### Opstarten na ingrijpen oververhittingbeveiliging

Zet de oven uit.

U kunt de oven nu op normale wijze aanzetten.

### Thermische beveiliging

Als de oven oververhit raakt, dan wordt de stroomtoevoer voor de verwarmingselementen voor een bepaalde periode uitgeschakeld om schade aan het apparaat te voorkomen.

### Ovenservies

Wanneer u gebruik maakt van ovenservies, zorg er dan voor dat het servies ovenvast is. De oven kan verhit worden tot een temperatuur van 300°C. Lees daarvoor de instructies van de fabrikant van het servies.



# Bediening

## Klokfuncties en symbolen



### **Timer**

Licht op wanneer de functie timer is geactiveerd (bijv: als een eiwekker tijdens het koken van eieren).

### **Bereidingstijd en einde bereidingstijd**

Licht op wanneer de bereidingstijd en einde bereidingstijd is ingesteld. De oven schakelt automatisch uit nadat de bereidingstijd is verstreken.

### **Einde bereidingstijd**

Gaat branden wanneer de bereidingstijd en einde bereidingstijd is ingesteld.

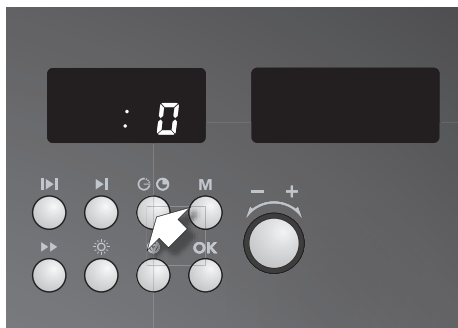
De oven schakelt automatisch uit na de ingestelde tijd.

**Opmerking:** De bereidingstijd en einde bereidingstijd kunnen alleen geprogrammeerd worden als er een functie is ingesteld.

### **Klok**

Gaat branden wanneer er een tijd wordt ingesteld, wordt veranderd of wordt getoond.

## Instellen van de kookwekker



**1** Selecteer de gewenste functie met de functieknop.



**2** Stel de gewenste tijd in met de draaiknop.



**3** Druk nogmaals op de timerknop om de kookwekker te starten. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal.

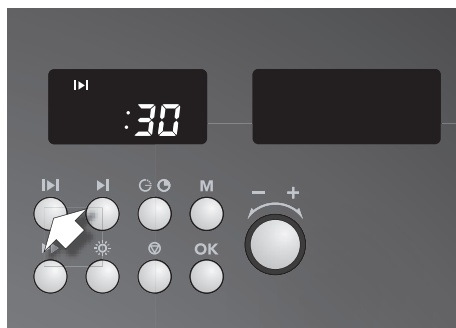
### \* Het uitzetten van het geluidssignaal

Druk op één van de herstelknoppen om het geluidssignaal te stoppen.

# Bediening

## Instellen van de bereidingstijd

De oven schakelt automatisch uit aan het einde van de ingestelde tijd.




- 1 Selecteer de gewenste functie en temperatuur. (Bekijk hierbij het hoofdstuk “Oven aanzetten” of “Temperatuur instellen”.)  
**Opmerking:** Als u binnen de volgende 8 seconden geen instellingen wijzigt, start de oven automatisch in het geselecteerde programma.

- 2 Druk éénmaal op de knop ▶ voor de bereidingstijd.



**3** Selecteer de gewenste bereidingstijd met de draaiknop. Het programma start automatisch binnen 8 seconden, of u kunt het programma zelf starten door de “OK” knop in te drukken.

**4** Zodra de ingestelde tijd is verlopen, hoort u een geluidssignaal en schakelt de oven uit. Druk op de herstelknop  om het geluidssignaal uit te zetten.

# Bediening

## Instellen van het einde van de bereidingstijd

De oven schakelt automatisch uit nadat de ingestelde tijd is verstreken.



**1** Selecteer de gewenste functie en temperatuur.



**2** Druk op de knop "einde bereidingstijd" ►. In het voorbeeld wordt de huidige tijd getoond (13:30 uur). Het voedsel moet gereed zijn om 14:40 uur. In het uurdisplay knippert 13.



**3** Stel het uur in waarop het programma moet eindigen (14 in het voorbeeld).




**4** Druk op de knop "einde bereidingstijd" ► om de invoer te bevestigen. De minuten knipperen.



**5** Stel de minuten in met de draaiknop (40 in dit voorbeeld).



**6** Druk op de knop "einde bereidingstijd" ▶|. De resterende bereidingstijd wordt getoond. Wanneer deze verstreken is hoort u een signaal en zal de oven automatisch uitschakelen. Druk op  om het signaal uit te schakelen.

# Bediening


## Instellen van de bereidingstijd en het eindtijdstip

De programma's voor de bereidingstijd en einde bereidingstijd kunnen gecombineerd worden, zodat de oven automatisch aan- en uitschakelt.



- 1** Selecteer de gewenste functie en temperatuur.



- 2** Druk op de knop "bereidingstijd" . Programmeer de gewenste kooktijd met de draaiknop, bijvoorbeeld 60 minuten.

**Opmerking:** als de kooktijd meer bedraagt dan 60 minuten, zal het display veranderen van "Minuten : Seconden" naar "Uren : Minuten".



- 3** Druk op de knop einde bereidingstijd  om de tijd in te stellen wanneer het programma moet eindigen (12:05 uur in het voorbeeld).



**4** Om deze tijd in te stellen, selecteert u eerst de uren met de draaiknop (12 in het voorbeeld). Bevestig de invoer met de einde bereidingstijd knop ►| . Selecteer de minuten met de draaiknop (5 in het voorbeeld). Bevestig de invoer met de einde bereidingstijd knop ►|. De eindtijd van het programma (12:05 uur, in het voorbeeld) wordt weergegeven in de display.



**5** 60 minuten voor het einde van de bereidingstijd, start de oven automatisch, 11:05 uur in het getoonde voorbeeld. De aftelprocedure kunt u aflezen van het display. Zodra de kooktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit.



# Bediening

## Klok instellen



- 1** Zet de functieknop op O. Druk tweemaal op de klokknop om de functie voor het instellen van de dagtijd te activeren. Het tijdsdisplay kniptert (12:10 uur in het voorbeeld).



- 2** Selecteer een nieuwe waarde voor het uur met de draaiknop (11 in het voorbeeld)



- 3** Druk op de klokknop om de invoer te bevestigen. Het minutendisplay begint te knippen. Selecteer de nieuwe waarde voor minuten met de draaiknop (20 in het voorbeeld).




- 4** Druk op de klokknop om de invoer te bevestigen.

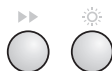
**Opmerking:** De tijd van de dag kan alleen ingesteld worden als de oven staat uitgeschakeld en de kinderbeveiliging is gedeactiveerd.

---

## Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging beschermt de oven tegen het ongewild inschakelen.

- Druk tegelijkertijd de snelstand knop en de ovenlamp knop  in. 1. Houd deze twee 6 seconden lang ingedrukt totdat het slotsymbool  verschijnt op het display. De kinderbeveiliging is nu geactiveerd.
2. Om de kinderbeveiliging uit te schakelen drukt u tegelijkertijd op de snelstand knop en de ovenlamp knop  tot het slotsymbool niet langer wordt weer gegeven. De kinderbeveiliging is nu gedeactiveerd en de oven is gereed voor gebruik.



### Memory programma

Met deze functie kunt u instellingen opslaan voor een kookprogramma dat u zelf heeft samengesteld en dat u op een later tijdstip weer kunt gebruiken.

# Bediening

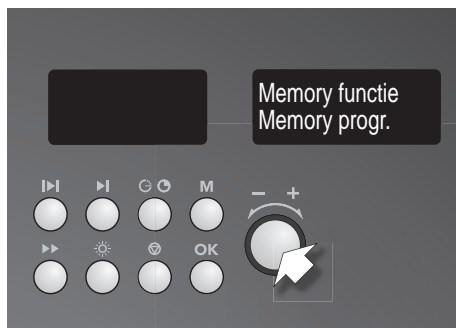
## Memory koken



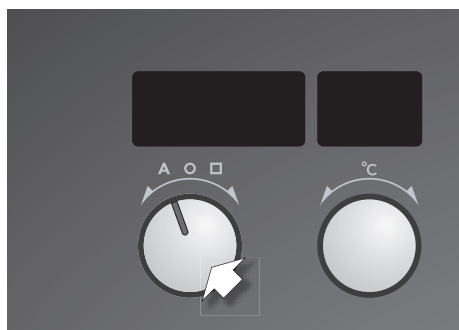
- 1** Zet de functieknop op "A"  
(Auto cooking)



- 2** Druk eenmaal op de "OK"  
knop OK om de memory  
functie op te roepen.



- 3** Selecteer 'memory program-  
ma' met de draaiknop.



- 4** Selecteer de gewenste functie door de functieknop tegen de klok in te draaien. Selecteer vervolgens de gewenste temperatuur.  
**Opmerking:** De memory functie zal geannuleerd worden wanneer de functieknop het “O” punt passeert.



- 5** Sla de instellingen op door de “OK” knop **OK** in te drukken.  
**Opmerking:** Alleen de instellingen en temperatuur kunnen worden opgeslagen.

### Oproepen memory functie

1. Zet de functieknop op “A” (Auto cooking).
2. Druk eenmaal op de “OK” knop **OK** om de memory functie op te roepen.
3. Selecteer 'memory start' met de draaiknop.
4. Start het programma door de “OK” knop **OK** in te drukken.

**Opmerking:** Om de opgeslagen instellingen te wijzigen, herhaalt u de procedure voor het “Memory programma”.

# Bediening

## Automatische programma's



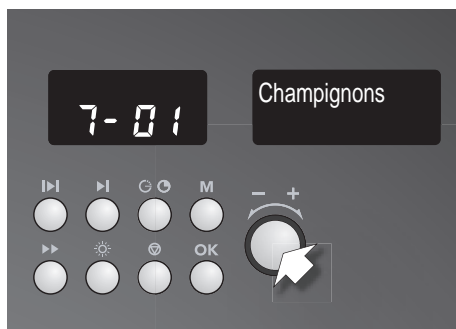
**1** Zet de functieknop op "A" (Auto cooking).



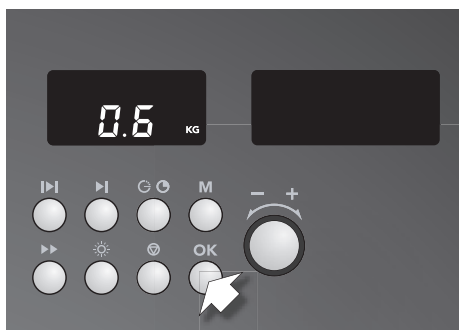
**2** Selecteer het gewenste automatische programma met de draaiknop (groenten in het voorbeeld).



**3** Druk op de "OK" knop **OK** om de categorie te selecteren.



**4** Selecteer het gewenste gerecht uit deze categorie met de draaiknop (champignons in het voorbeeld).



**5** Druk op de “OK” knop **OK** om het gerecht te selecteren. Gebruik de draaiknop om het gewicht van het gerecht te selecteren.

**6** Start het programma met de “OK” knop **OK**, of wacht 8 seconden tot de oven automatisch start.

**Opmerking:** De automatische programma's maken het voor u mogelijk om een ruim aanbod van standaardgerechten te bereiden in een zeer korte periode. Dankzij een optimale combinatie van innovatie en energiebronnen (halogeen en keramiek verwarming, microgolven) en conventionele verwarmingsmethoden, kunnen bereidingstijden worden verkort met maximaal 75% zonder dat u zelf een combinatie hoeft te maken van de noodzakelijke instellingen en temperaturen. Selecteer eenvoudig de categorieën die in overeenstemming komen met de lijst of automatische programma's en geef het gewicht in – de oven zal de rest voor u doen.

**Opmerking:** Voor de best mogelijke resultaten, kunt u de vooraf gestelde bereidingstijd met de draaiknop aanpassen naar uw eigen smaak.

# ***Magnetron***

---

## **Hoe werkt de magnetron**

Microgolven zijn te vergelijken met radio-, televisiegolven en normaal daglicht. Normaliter verspreiden microgolven zich in de atmosfeer zonder enig effect. Magnetronovens zijn ontworpen om deze energie te gebruiken. Elektriciteit wordt in de magnetronbuis omgezet in microgolvenenergie.

Deze microgolven worden in de oven verspreid. Microgolven kunnen niet door de metalen wanden van de oven, maar ze kunnen wel door glas, porselein en papier heen. Dit zijn de materialen waarvan servies is vervaardigd dat voor de magnetron geschikt is.

De microgolven verwarmen alleen het voedsel, het servies wordt niet verwarmd door de microgolven. De warmte van het voedsel wordt overgedragen aan het servies waardoor het toch kan opwarmen.

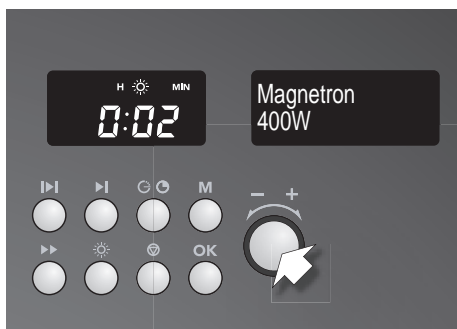
## Magnetronfuncties



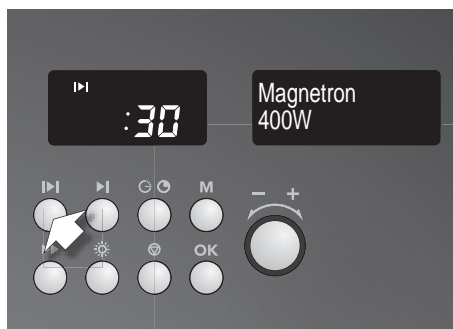
**1** Zet de functieknop op "O".



**2** Druk op de magnetronknop.

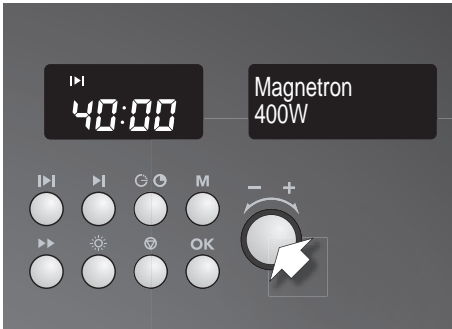


**3** Geef het gewenste vermogen aan met de draaiknop (400W in het voorbeeld).



**4** Druk op de bereidingstijd knop▶|.





**5** Geef de gewenste bereidingstijd in met de draaiknop (40:00 in het voorbeeld). U kunt nu andere vermogens en tijden ingeven indien u in meerdere fases wenst te koken (volg daarvoor de stappen 2~5 nog een keer).



**6** Druk op de “OK” knop **OK**. De oven zal de magnetronfunctie starten.

**Opmerking:** Indien u in meerdere fases kookt, hoort u aan het einde van fase 1 een geluidssignaal en begint fase 2. Er is een maximum van drie fases.

# Magnetronvermogen

U kunt 10 micro vermogenniveaus bepalen (80~800W, per 80W). Onderstaande tabel toont voorbeelden van voedsel en de aanbevolen bereiding.

<b>Vermogen</b>	<b>Bereiding</b>
640~800W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Water koken</li><li>• Gehakt bakken</li><li>• Stukken gevogelte, vis, groenten koken</li><li>• Zachte stukken vlees koken</li></ul>
400~560W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Opwarmen</li><li>• Vlees en gevogelte braden</li><li>• Champignons en schaaldieren koken</li><li>• Voedsel koken dat kaas en eieren bevat</li></ul>
240~320W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cake en gebak bakken</li><li>• Eieren bereiden</li><li>• Custard koken</li><li>• Rijst en soep bereiden</li></ul>
160W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ontdooien</li><li>• Boter en chocolade smelten</li><li>• Kleine, zachte stukken vlees koken</li></ul>
80W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zacht laten worden van boter en kaas</li><li>• Zacht laten worden van ijs</li><li>• Gisten van deeg</li></ul>

\* Vermogen van 640W~800W kan alleen op zichzelf worden ingesteld.

\* Vermogen van 640W~800W kan worden ingesteld voor 30 minuten, 400W~560W voor 1 uur, andere niveaus voor anderhalf uur.

\* Vermogen van 0W kan alleen als pauze worden ingesteld tijdens het koken in fases.

# Magnetronfuncties

## Combinatie koken

Uw oven heeft een combinatie kookfunctie die u in de gelegenheid stelt uw gerechten te bruinen met de verwarmingselementen en te garen met de magnetron.

Dit betekent dat het over het algemeen minder tijd in beslag neemt om uw gerechten te bereiden.



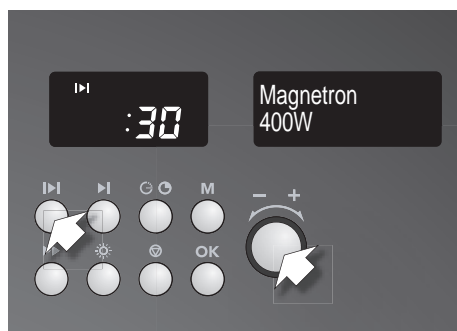
**1** Selecteer de gewenste functie en temperatuur.



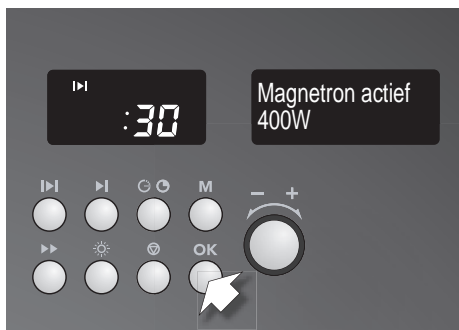
**2** Druk op de magnetron knop.



**3** Stel het gewenste vermogen in met de draaiknop.



**4** Druk op de knop bereidingstijd **I>I** en geef de gewenste tijd in met de draaiknop.



**5** Druk op de “OK” knop **OK**.  
De oven start de combinatiefunctie.

**6** Als de oven klaar is, hoort u een geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit.

**Tip:**

- \* Combinatie koken is ook beschikbaar tijdens een ovenfunctie als de bereidingstijd nog niet is ingegeven. Volg na het starten van de ovenfunctie stap 2-6.
- \* De bereidingstijd wordt altijd ingevoerd via de magnetronfunctie.

# Magnetron kooktabel

## Ontdooien

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen en kooktijd	Totale kooktijd
Gevogelte	1 kg	160 W, 10 min. +80 W, 15-20 min.	25~30 min.
	2 kg	160 W, 25 min. +80 W, 20-30 min.	45~55 min.
Vlees (Compacte stukjes)	1 kg	160 W, 10 min. +80 W, 20-30 min	30~40 min.
Gehakt	500 g	240 W, 7-9 min. +80 W, 1-3 min.	8~12 min.
Vlees, plat	600 g	160 W, 10 min. +80 W, 5-10 min.	15~20 min.
Vis	500 g	160 W, 5 min. +80 W, 10-15 min.	15~20 min.
Boter	250 g	80 W	10~13 min.
Room	200 g	80 W	6~ 8 min.
Brood	1 kg	160 W	12~15 min.
Broodjes	4 st.	160 W	1~ 2 min.
Cake (droog)	500 g	160 W	7~10 min.
Cake (gevuld)	500 g	160 W	9~11 min.
Fruit	250 g	160 W	6~ 9 min.
Groenten	300 g	160 W	8~10 min.
Kant en klaar maaltijd	350 g	560 W	7~ 9 min.
Soep, hutspot	500 g	560 W	11~15 min.

---

<b>Gerecht</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Magnetron vermogen en kooktijd</b>	<b>Totale kooktijd</b>
Vis	400 g	560 W	10~12
Vlees in saus	500 g	560 W	12~16
Groenten	300 g	560 W	10~12
Rijst, pasta	250 g	560 W	3~ 5
Souffles	500 g	560 W	8~10

- \* Plaats het gerecht altijd op niveau 2 op het ovenrooster.
- \* De kooktijd en het magnetronvermogen kunt u aanpassen aan de samenstelling en de hoeveelheid voedsel.
- \* Keer het voedsel wanneer 2/3 van de kooktijd is verstreken.

# Magnetron kooktabel

Voor het beste resultaat bij het verwarmen of opwarmen in de magnetron, is het van belang een aantal richtlijnen te volgen. Voor het vaststellen van de kooktijd is de hoeveelheid te bereiden voedsel van belang. Dubbele hoeveelheid betekent meestal dubbele bereidingstijd. Rangschik het voedsel in een cirkel om een gelijkmatig resultaat te krijgen. Ingevroren producten vragen meer tijd dan reeds ontdooide gerechten. Ingeblikt voedsel moet, voordat het verhit kan worden, uit het blik genomen worden en in een geschikte schaal worden gedaan. Gerechten worden gelijkmatiger warm wanneer u ze afdekt, bijvoorbeeld met een deksel. Verwijder het deksel voorzichtig omdat er stoom vrij kan komen. Gebruik de volgende tabel als leidraad bij het verwarmen van gerechten.

## Verwarmen of opwarmen

Gerecht	Bereidingstijd (800 W)	Bijzonderheden
Vlees, 3 plakken (0,5 cm dik)	1~2 minuten	Leg de plakjes vlees op een schaal. Dek het vlees af. • Opmerking: jus of saus helpt het vlees sappig te houden
Kip - Filets - Bout	2~3 minuten 3~3,5 minuut	Leg de kip op een schaal. Dek de kip af.
Vis filets (170-230 g)	1~2 minuten	Leg de vis op een schaal. Dek de vis af.
Lasagne 1 portie (300 g)	4~6 minuten	Leg de lasagne in een schaal. Dek het gerecht af.
Ovenschotel 1 portie 4 porties	1,5~3 minuten 4,5~7 minuten	Afgedekt opwarmen in een ovenschaal. Halverwege de bereidingstijd het gerecht roeren of keren.

<b>Gerecht</b>	<b>Bereidingstijd (800 W)</b>	<b>Bijzonderheden</b>
Ovenschotels met kaas of room 1 portie 4 porties	1~2,5 minuten 3,5~6 minuten	Afgedekt opwarmen in de magnetron. Halverwege de bereidingstijd het gerecht roeren of keren.
Aardappel- puree 1 portie 4 porties	2,5~3,5 minuten 6~9 minuten	Afgedekt opwarmen in de magnetron. Halverwege de bereidingstijd het gerecht roeren of keren.
Witte bonen 1 portie	1,5~3 minuten	Afgedekt opwarmen in de magnetron. Halverwege de bereidingstijd het gerecht roeren of keren.
Ravioli of pasta in saus 1 portie 4 porties	2,5~4 minuten 7,5~11 minuten	Afgedekt opwarmen in de magnetron. Halverwege de bereidingstijd het gerecht roeren of keren.
Rijst 1 portie 4 porties	1~1,5 minuten 3,5~5 minuten	Afgedekt opwarmen in de magnetron. Halverwege de bereidingstijd het gerecht roeren of keren.
sandwich of broodje 1 broodje	15~30 seconden	Met keukenpapier afgedekt op een bord verwarmen.



# Magnetron kooktabel

---

Gerecht	Bereidingstijd (800 W)	Bijzonderheden
Groente 1 portie 4 porties	1,5~2,5 minuten 3,5~5,5 minuten	Afgedekt opwarmen in de magnetron. Halverwege de bereidingstijd het gerecht roeren of keren.
Soep 1 portie	1,5~2 minuten	Afgedekt opwarmen in de magnetron. Halverwege de bereidingstijd het gerecht roeren of keren.

- \* Plaats het gerecht altijd op niveau 2 op het ovenrooster.
- \* De kooktijd en het magnetronvermogen kunt u aanpassen aan de samenstelling en de hoeveelheid voedsel.
- \* Keer het voedsel wanneer 2/3 van de kooktijd is verstreken.

## Verse groente

Groente	Hoeveelheid	Bereidings-tijd (800 W)	Bijzonderheden	Rusttijd
Artisjokken elk 230 g	2 medium 4 medium	4,5~7 10~12	2 theelepels water en 2 theelepels citroensap toevoegen.	2~3 minuten
Asperges	450 g	2,5~6	1 kop water toe- voegen en afdekken.	2~3 minuten
Sperzie- bonen	450 g	7~11	1/2 kop water toe- voegen. Koken in een afgedekte schaal van 1 1/2 liter. Halver- wege doorroeren.	2~3 minuten
Bieten	450 g	11~16	1/2 kop water toe- voegen. Koken in een afgedekte schaal van 1 1/2 liter. Halver- wege doorroeren.	2~3 minuten
Broccoli	450 g	5~8	1/2 kop water toe- voegen. Koken in een afgedekte schaal van 1 1/2 liter. Halver- wege doorroeren.	2~3 minuten
Kool, gesneden	450 g	5,5~7,5	1/2 kop water toe- voegen. Koken in een afgedekte schaal van 1 1/2 liter. Halver- wege doorroeren.	2~3 minuten
Wortelen in plakjes	200 g	2~3	1/4 kop water toe- voegen en afgedekt koken. Halverwege doorroeren.	2~3 minuten

# Magnetron kooktabel

Groente	Hoeveelheid	Bereidings-tijd	Bijzonderheden	Rusttijd
Hele bloemkool	450 g	5~7	In roosjes, $\frac{1}{4}$ kop water toevoegen. Koken in een afgedekte schaal van $1\frac{1}{2}$ liter. Halverwege doorroeren.	2~3 minuten
Bleekselderij	2 tot 4 porties	11~16	Gesneden, $\frac{1}{2}$ kop water toevoegen. Koken in een afgedekte schaal van $1\frac{1}{2}$ liter. Halverwege doorroeren.	2~3 minuten
Mais	2 kolven	4~8	Korrels. 2 kop water toevoegen. Koken in een afgedekte schaal van $1\frac{1}{2}$ liter. Halverwege doorroeren.	2~3 minuten
Champignons, in plakjes	230 g	1,5~2,5	Doe de champignons in een ovenschaal van $1\frac{1}{2}$ liter. Halverwege de kooktijd roeren.	2~3 minuten
Pastinaak in plakjes	450 g	4~7	$\frac{1}{2}$ Kop water toevoegen. Koken in een afgedekte schaal van $1\frac{1}{2}$ liter. Halverwege doorroeren.	2~3 minuten
Erwten	4 porties	6~9	$\frac{1}{2}$ Kop water toevoegen. Koken in een afgedekte schaal van $1\frac{1}{2}$ liter. Halverwege doorroeren.	2~3 minuten

Groente	Hoeveelheid	Bereidings-tijd	Bijzonderheden	Rusttijd
Aard-appelen (à 170~230g)	2 aard-appelen 4 aard-appelen	4~9 6~12	Prik met een vork in de aardappel en leg ze op keukenspapier. Keer ze halverwege de kooktijd.	2~3 minuten
Blad-spinazie	450 g	4,5~7,5	1/2 Kop water toevoegen aan een schaal van 2 liter.	2~3 minuten
Courgettes, in plakjes	450 g	4,5~7,5	1/2 Kop water toevoegen. Koken in een afgedekte schaal van 1 1/2 liter. Halverwege doorroeren.	2~3 minuten
Hele courgettes	450 g	6~9	Prik met een vork in deze courgette en leg ze op keukenspapier. Keer deze halverwege de kooktijd.	2~3 minuten

\* Plaats het gerecht altijd op niveau 2 op het ovenrooster.

\* De kooktijd en het magnetronvermogen kunt u aanpassen aan de samenstelling en de hoeveelheid eten.

# Magnetron Kooktabel

## Combinatie koken

Gerecht	Bereidingswijze	Bereidingstijd in minuten per 500 g
Rundvlees Lendestuk, rib Rose Medium Gaar	Hete lucht grill 220-200°C + M/W 320W	20-25 25-30 30-35
Varkensvlees	Hete lucht grill 220-230°C + M/W 640W	30 - 40
Lamsvlees Medium Gaar	Hete lucht grill 220-230°C + M/W 320W	22 – 26 24 - 28
Gehaktbrood, ca. 750g	3D Hete lucht 220-230°C + M/W 640W	15 - 20
Kip, heel ca. 1200g	Hete lucht grill 210-230°C + M/W 320W	17 - 20

Niveau	Kookgerei	Bijzonderheden
2	Diepe braadslede met grill rooster	Keer het vlees halverwege de bereidingstijd. Bedruip het vlees regelmatig, dunne delen met aluminium folie afdekken. Laat het vlees 10 minuten rusten.
2	Diepe braadslede met grill rooster	Het vlees bestrijken met olie. Bestrooien met zout. Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd. Laat het vlees 10 minuten rusten, verpakt in aluminiumfolie.
2	Diepe braadslede met grill rooster	Keer het vlees halverwege de bereidingstijd. Bedruip het vlees regelmatig, dunne delen met aluminium folie afdekken. Laat het vlees 10 minuten rusten.
2	Grill rooster en hittebestendige glazen ovenschaal	Niet afdekken. Laat het vlees 10 minuten rusten.
2	Diepe braadslede met grill rooster	Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd.

# Magnetron kooktabel

## Combinatie koken

<b>Gerecht</b>	<b>Bereidingswijze</b>	<b>Bereidingstijd in minuten per 500 g</b>
Kip – porties	Hete lucht grill 230-250°C + M/W 320W	12-15
Vis – geheel	Snelgrill + M/W 160W	8-9
Vis – Filets	Snelgrill + M/W 80W	6-7
Schaaldier	Snelgrill + M/W 80W	3-4
Diepvries pizza	Onder- en bovenwarmte 180-190°C + M/W 540W	8-10
Gepofte aardappel	3D Hot air 230-250°C + M/W640 W	10-12
Aardappelgratin ca. 1100 g	Onder- en bovenwarmte 180-190°C + M/W 540W	25-30

\* Pas de kooktijd en het vermogen aan op de samenstelling en de hoeveelheid.

<b>Niveau</b>	<b>Kookgerei</b>	<b>Bijzonderheden</b>
4	Diepe braadslede met grill rooster	Naar wens kruiden. Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd.
4	Diepe braadslede met grill rooster	Naar wens kruiden. Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd. Dikke en vette vis vraagt meer tijd.
4	Diepe braadslede	Naar wens kruiden. Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd.
4	Diepe braadslede	Bedruipen, keer het gerecht halverwege de bereidingstijd.
2	Bakplaat	Pizza op de bakplaat leggen.
3	Ovenrooster	Wikkel de aardappelen nadat de bereidingstijd is verstreken in folie en laat het 5 minuten rusten.
3	Ovenrooster en hittebestendige glazen ovenschaal	Plaats de schaal op het ovenrooster.

heid.



# Automatische bereidingstabel (sne

## Vis

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
1-01	Forel	0,6~1,6 kg	Diepe braadslede met grill rooster	Koelkast temperatuur
1-02	Zalmmoot	0,4~1,2 kg	Diepe braadslede met grill rooster	Koelkast temperatuur
1-03	Tonijn-steak	0,4~1,2 kg	Diepe braadslede met grill rooster	Koelkast temperatuur.
1-04	Zwaardvis	0,4~1,2 kg	Diepe braadslede met grill rooster	Koelkast temperatuur
1-05	Gamba's	0,3~1 kg	Diepe braadslede met grill rooster	Koelkast temperatuur

\* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht direct

\* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aang

# Istand)

Niveau	Bijzonderheden
4	Forel van 300-400g per stuk. Droog de forel, bestrijk hem met olie of gesmolten boter, de forel naar smaak kruiden. Plaats de forel op het rooster in de braadslede in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.
3	Zalmmoten van 200g en 2.5 cm dik. Bestrijk de zalm met olie of gesmolten boter, naar smaak kruiden. Plaats de zalm op het rooster in de braadslede en plaats deze in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.
4	Tonijnsteaks van 200 g en 2 tot 2½ cm dik. Bestrijk de vis met olie of gesmolten boter, naar smaak kruiden. Leg de vis op het grillrooster en plaats het rooster in de braadslede in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.
4	Zwaardvis van 190g en 2 cm dik. Bestrijk de vis met olie of gesmolten boter, naar smaak kruiden. Leg de vis op het grillrooster en plaats het rooster in de braadslede in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.
4	Maak de gamba's schoon. Droog ze en bestrijk ze met olie of gesmolten boter, naar smaak kruiden. Leg de garnalen op het grillrooster en plaats het rooster in de braadslede in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.

ct uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.  
epast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.

# Automatische bereidingstabel (sne

---

## Vis

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
1-06	Vissticks diep- gevroren	0,25~0,75	Bakplaat	Diepvries
1-07	Mosselen	0,5~1,5 kg	Grillrooster + hittebestendige schotel met deksel	Koelkast temperatuur

\* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht direct

\* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aang

# **(Istand)**

---

<b>Niveau</b>	<b>Bijzonderheden</b>
4	De vissticks over de bakplaat verspreiden. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort
2	Was de mosselen. Leg de mosselen in koud water of witte wijn (50ml per kg). Naar smaak kruiden. Gebruik het kookvocht eventueel voor een saus

Uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.  
Aangepast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.

# Automatische bereidingstabel (sne

## Vlees

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
2-01	Rosbief	1,0~2,5 kg	Diepe braadslede	Koelkast temperatuur
2-02	Lende- biefstuk	0,4~1,2 kg	Diepe braadslede met grill rooster	Koelkast temperatuur
2-03	Spare Ribs/ Krabbetjes	0,8~1,4 kg	Diepe braadslede met grill rooster	Koelkast temperatuur
2-04	Gehakt- brood	0,6~1,2 kg	Grillrooster + Hittebestendige ovenschaal	Koelkast temperatuur
2-05	Varkens- braadstuk	1,0~2,5 kg	Diepe braadslede met grill rooster	Koelkast temperatuur

\* Zorg ervoor dat de ovenschalen geschikt zijn voor temperaturen tot 300°

\* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht direct

\* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aang

# stand)

Niveau	Bijzonderheden
3	Bestrijk het rosbief met olie of gesmolten boter. Leg het rundvlees in de braadslede en plaats deze in de oven. Kruid het gerecht na bereiding, wikkel het in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten. Braadvocht kunt u gebruiken als saus of jus.
4	Lendebiefstukken van 1,5-2 cm dik Bestrijk het vlees met olie of gesmolten boter. Leg de lendenstukken op het rooster in de braadslede en plaats deze in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort. Kruid het gerecht na bereiding.
3	Bestrijk het vlees met olie of gesmolten boter en naar smaak kruiden. Leg het vlees op het rooster in de braadslede en plaats deze in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.
2	Maak een gehaktbrood van gehakt en eieren. Naar smaak kruiden en in een hittebestendige glazen schaal leggen (1 cm onder de rand). Plaats het gerecht op het ovenrooster in de oven.
3	Bestrijk het varkensvlees met olie of gesmolten boter en naar smaak kruiden. Leg het vlees op het rooster in de braadslede en plaats deze in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort. Na bereiding in aluminiumfolie wikkelen en 10 minuten laten rusten. Braadvocht kunt u gebruiken als saus of jus.

C

ct uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.  
epast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.

# Automatische bereidingstabel (sne

## Vlees

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
2-06	Varkens- karbonade	0,4~1,2 kg	Diepe braadslede + grill rooster	Koelkast temperatuur
2-07	Lamsbout	1~2 kg	Diepe braadslede	Koelkast temperatuur
2-08	Kalfslever, diep- gevroren	0,3~1,1 kg	Diepe braadslede + grill rooster	Diepvries
2-09	Ham- burgers	0,25~1,5 kg	Diepe braadslede + grill rooster	Koelkast temperatuur
2-10	Plakjes vlees	0,4~0,8 kg	Bakplaat	Koelkast temperatuur

\* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht direct

\* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aang

# (stand)

Niveau	Bijzonderheden
4	Kies karbonades van 1,5 tot 2 cm dik. Bestrijk het vlees met olie of gesmolten boter en naar smaak kruiden. Leg het vlees op het rooster in de braadslede en plaats deze in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.
3	Bestrijk de bout met olie of gesmolten boter en naar smaak kruiden (m.u.v. zout). Leg het vlees in de braadslede en plaats deze in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort. Na bereiding kruiden met zout, bedekken met aluminiumfolie en 10 minuten laten rusten. Braadvocht kunt u gebruiken als saus of jus.
3	Kalfslever (1,5-2 cm dik). Bestrijk het vlees met olie of gesmolten boter. Leg het vlees in de braadslede en plaats deze in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort. Het vlees kruiden wanneer het gaar is.
4	Hamburgers van 125 g en ca. 2 cm dik. De hamburgers naar smaak kruiden. Leg het vlees op het rooster in de braadslede en plaats deze in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.
4	Kruid het vlees naar smaak. Leg het vlees op een ingevette bakplaat en plaats deze in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.

ct uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.

epast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.



# Automatische bereidingstabel (sne

## Vlees

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
2-11	Gehakt	0,2~0,8 kg	Ovenrooster en hittebestendige glazen ovenschaal	Koelkast temperatuur
2-12	Gegrilld Kalfsvlees	1~2 kg	Diepe braadslede en grill rooster	Koelkast temperatuur
2-13	Gevulde kalfsborst	1~2 kg	Diepe braadslede en grill rooster	Koelkast temperatuur
2-14	Varkens kotelet	0,4~1,2 kg	Diepe braadslede en grill rooster	Koelkast temperatuur
2-15	Runderstooftpot	0,4~1,0 kg	Ovenrooster en hittebestendige glazen ovenschaal met deksel	Koelkast temperatuur

\* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht direct

\* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aang

# stand)

Niveau	Bijzonderheden
2	Leg het gehakt in de glazen schaal. Wanneer u een signaal hoort moet u het gehakt goed omscheppen met een vork. Na bereiding nogmaals goed omscheppen en naar smaak kruiden. Gebruik het braadvocht als saus of jus.
3	Bestrijk het vlees met olie of gesmolten boter. Naar smaak kruiden. Leg het vlees op het grillrooster in de diepe braadslede. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort. Na het verstrijken van de bereidingstijd in aluminiumfolie wikkelen en 10 minuten laten rusten. Het braadvocht gebruiken voor saus of jus.
2	Bestrijk het vlees met olie of gesmolten boter. Naar smaak kruiden. Leg het vlees in op het grillrooster in de diepe braadslede. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort. Na het verstrijken van de bereidingstijd in aluminiumfolie wikkelen en 10 minuten laten rusten. Het braadvocht gebruiken voor saus of jus.
5	Gebruik varkens koteletten van ca. 2 cm dik. Bestrijk het vlees met olie of gesmolten boter. Naar smaak kruiden. Leg het kalfsvlees op het grillrooster in de diepe braadslede. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.
2	Snij het rundvlees in blokjes van ongeveer 3 cm. Leg ze in de ovenschaal in koud water. Naar smaak kruiden. Afdekken met een deksel. Plaats de schaal op het ovenrooster in de oven.

ct uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.  
epast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.

# Automatische bereidingstabel (sne

## Brood/gebak

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
3-01	Croissants	0,12~ 0,72 kg	Bakplaat en bakpapier	Koelkast temperatuur
3-02	Apfel- strudels	0,6~1,2 kg	Bakplaat en bakpapier	Koelkast temperatuur
3-03	Geroosterd brood/ Toast	0,2~0,4 kg	Ovenrooster	Kamer- temperatuur
3-04	Afbak- broodjes	0,1~0,6 kg	Ovenrooster	Kamer- temperatuur
3-05	Crème brûlée	0,12~0,6 kg	Ovenrooster en hittebestendige glazen schaal	Koelkast temperatuur
3-06	Pitabrood	0,2~0,4 kg	Ovenrooster	Kamer- temperatuur

\* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht direct

\* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aang

# Istand)

Niveau	Bijzonderheden
2	Leg de croissants op de bakplaat met bakpapier. Besprenkel de croissants met melk of water. Schuif de bakplaat in de oven.
2	Leg de bevroren strudels op de bakplaat met bakpapier. Besprenkel de strudels met melk of eigeel. Schuif de bakplaat in de oven.
4	Verdeel de toast over het ovenrooster. Plaats het ovenrooster in de oven. Keer de toast bij het geluidssignaal.
3	Besprenkel de broodjes met water of melk en leg ze op het rooster. Schuif het rooster in de oven.
3	Vul de schaaltes met crème brûlée of caramel tot 1 cm onder de rand. Zet de schaaltes in een glazen schaal en dit op het ovenrooster in de oven. Laat de schaaltes vervolgens afkoelen.
2	Besprenkel het pitabrood met water en leg ze op het ovenrooster. Schuif het rooster in de oven.

ct uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.  
epast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.

# Automatische bereidingstabel (sne

## Aardappelproducten

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
4-01	Aardappelgratin	0,5~1,5 kg	Ovenrooster + hittebestendige glazen ovenschaal	Koelkast temperatuur
4-02	Patates frites	0,2~0,7 kg	Bakplaat	Koelkast temperatuur
4-03	Aardappel- schijfjes	0,4~1,6 kg	Diepe braadslede	Kamper temperatuur
4-04	Rösti	0,2~0,6 kg	Bakplaat	Diepvries
4-05	Franse frietjes	0,25~ 0,75 kg	Bakplaat	Diepvries

\* Zorg ervoor dat het ovenservies geschikt is voor 300°C.

\* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht direct na het koken uit de oven halen.

\* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aangepast.

# Istand)

Niveau	Bijzonderheden
2	Gebruik voorgekookte aardappels. Doe de aardappels in een vuurvaste of ovenschaal en bedek de aardappels met geraspte kaas (30 gram per 500 gram aardappels). Schuif de schaal in de oven op het rooster.
4	Verdeel de patates frites op de bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven. Keer de patates frites bij het geluidssignaal. Kruid de frites als ze gaar zijn.
4	Kies een klein formaat aardappels (100 – 150 gram per stuk). Schil, was, droog en halveer de aardappels. Meng de aardappels met zout, peper en olie of gesmolten boter. Verspreid ze op de diepe bakplaat en schuif deze in de oven. Keer de aardappelschijfjes bij het geluidssignaal.
4	Verspreid de rösti over de bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven. Keer de rösti bij het geluidssignaal.
4	Verspreid de bevroren frietjes in één laag over de bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven. Keer de frietjes bij het geluidssignaal. Kruid de frietjes als ze gaar zijn.

ct uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.  
epast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.

# Automatische bereidingstabel (sne

## Aardappelproducten

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
4-06	Aardappel-kroketjes	0,25~0,5 kg	Bakplaat en bakpapier	Diepvries
4-07	Gepofte aardappel	0,5~1 kg	Ovenrooster en hittebestendige glazen schaal met deksel	Kamer-temperatuur

- \* Zorg ervoor dat het ovenservies geschikt is voor 300°C.
- \* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht direct na het koken uit de oven halen.
- \* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aangepast.

# Istand)

---

Niveau	Bijzonderheden
4	Verdeel de bevroren aardappelkroketjes over de bakplaat met bakpapier en schuif de bakplaat in de oven. Keer de aardappelkroketjes bij het geluidssignaal.
2	Kies aardappels van middelformaat (150-200 gram per stuk). Was de aardappels en droog ze af. Prik met een vork gaatjes in de aardappels. Doe de aardappels in een glazen schaal met koud water (150 ml per 150 gram). Plaats de deksel op de schaal en schuif de schaal op het ovenrooster in de oven. Haal de aardappels na bereiding uit de oven. Wikkel de aardappels in folie en laat ze 5 minuten staan.

ct uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.  
epast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.



# Automatische bereidingstabel (sne

## Gevogelte en wild

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
5-01	Kip, heel	1~2 kg	Diepe braadslede en grillrooster	Koelkast temperatuur
5-02	Kippen- bout	0,6~1,8 kg	Diepe braadslede en grillrooster	Koelkast temperatuur
5-03	Eend, heel	0,7~2,1 kg	Diepe braadslede en grillrooster	Koelkast temperatuur
5-04	Eenden- bout	0,4~1,6 kg	Ovenrooster hittebestendige glazen schaal met deksel	Koelkast temperatuur

\* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht direct

\* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aang

# Istand)

Niveau	Bijzonderheden
2	Smeer de hele kip in met olie of gesmolten boter en kruid de kip zoals gewenst. Wikkel aluminiumfolie om de vleugels en poten. Schuif de hele kip op het grillrooster en plaats dit op de diepe bakplaat. Keer de kip bij het geluidssignaal. Laat de kip na bereiding nog 10 minuten, bedekt met folie, rusten buiten de oven. Gebruik het bakvocht voor de jus of saus.
3	Smeer de kippenbout in met olie of gesmolten boter en kruid de kip zoals gewenst. Schuif de kippenbout op het grillrooster en plaats dit op de diepe bakplaat. Keer de kip bij het geluidssignaal. Laat de kip na bereiding nog 10 minuten, bedekt met folie, rusten buiten de oven. Gebruik het bakvocht voor de jus of saus.
2	Smeer de hele eend in met olie of gesmolten boter en kruid de eend zoals gewenst. Wikkel aluminiumfolie om de dunne delen van de poten. Schuif de eend op het grillrooster en plaats dit op de diepe bakplaat. Keer de eend bij het geluidssignaal. Verwijder de folie van de poot. Laat de eend na bereiding nog 5 minuten, bedekt met folie, rusten buiten de oven. Gebruik het bakvocht voor de jus of saus.
3	Smeer de eendenbouten in met olie of gesmolten boter en kruid de bouten zoals gewenst. Doe de eendenbouten in een hittebestendige schaal en plaats deze op het rooster in de ovenschaal. Keer de eendenbouten bij het geluidssignaal. Gebruik het bakvocht voor de jus of saus.

ct uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.  
epast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.

# Automatische bereidingstabel (sne

## Gevogelte en wild

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
5-05	Kalkoen, heel	3~6 kg	Diepe braadslede + grillrooster	Koelkast temperatuur
5-06	Kalkoen-bouten	0,6~1,8 kg	Diepe braadslede + grillrooster	Koelkast temperatuur
5-07	Hazen-bout	0,7~2,1 kg	Oven rooster + hittebestendige glazen schaal met deksel	Koelkast temperatuur
5-08	Konijnen-bout	0,4~1,2 kg	Diepe braadslede + grillrooster	Koelkast temperatuur

\* Zorg er voor dat de ovenschalen geschikt zijn voor temperaturen tot 300°C

\* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht direct na het koken uit de oven halen

\* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aangepast

# stand)

Niveau	Bijzonderheden
1	Bestrijk de kalkoen met olie of gesmolten boter. Naar smaak kruiden. Wikkel de dunne gedeelten van de poten in aluminiumfolie en plaats de kalkoen op het rooster in de braadslede, schuif deze vervolgens in de oven. Keer het gerecht als u een signaal hoort. Delen die te bruin worden bedekken met aluminium folie. Na het verstrijken van de bereidingstijd in aluminiumfolie wikkelen en 10 min. laten rusten. Het braadvocht gebruiken als saus of jus.
3	Bestrijk de kalkoenbouten met olie of gesmolten boter. Naar smaak kruiden. Leg de bouten op het grillrooster in de diepe braadslede en schuif het geheel in de oven. Keer het gerecht als u een signaal hoort. Delen die te bruin worden bedekken met aluminium folie. Na het verstrijken van de bereidingstijd in aluminiumfolie wikkelen en 10 min. laten rusten. Het braadvocht gebruiken als saus of jus.
2	Kies hazenbouten van ongeveer 325 – 375g per stuk. Naar smaak kruiden. Plaats de haas in een hittebestendige schaal met likeur (100 ml per 100g haas). Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort. Gebruik het braadvocht voor saus of jus.
3	Bestrijk het konijn met olie of gesmolten boter. Naar smaak kruiden. Leg het konijn op het rooster in de diepe braadslede. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort. Wikkel het gerecht, na het verstrijken van de bereidingstijd, in aluminiumfolie en laat het 3 minuten rusten. Het braadvocht gebruiken voor saus of jus.

C.

ct uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.

epast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.

# Automatische bereidingstabel (sne

## Snacks

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
6-01	Diepvries-pizza	0,3~0,6 kg	Ovenrooster	Diepvries
6-02	Diepvries-quiche	0,2~1 kg	Bakplaat	Diepvries
6-03	Braadworst	0,3~1 kg	Diepe braadslede en grillrooster	Koelkast temperatuur
6-04	Inktvis-ringen, gepaneerd	0,2~0,6 kg	Bakplaat	Diepvries
6-05	Vlees-spiesen	0,4~0,9 kg	Bakplaat	Koelkast temperatuur
6-06	Bapaõ	0,2~0,8 kg	Ovenrooster	Koelkast temperatuur

**Opmerking:** Gebruik metalen grillpennen; houten vleespennen kunnen ver

\* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht dire

\* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aang

# (Istand)

Niveau	Bijzonderheden
3	Verwijder de verpakking en plaats de pizza op het ovenrooster en zet hem in de oven. Gebruik één pizza per keer.
2	Plaats de bevroren quiche op de bakplaat (eventueel op bakpapier) en schuif de bakplaat in de oven.
3	Kies voorgekookte of geblancheerde worstjes. Prik met een vork in de worstjes. Bestrijk ze met olie of gesmolten boter. Naar smaak kruiden. Leg de worstjes op het rooster in de diepe braadslede. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.
4	Verspreid de bevroren inktvisringen over de ingevette bakplaat. Bereid 1 bakplaat tegelijk. Schuif de bakplaat in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.
4	Steek het vlees aan de vleespen en leg deze vervolgens op een ingevette bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort. Naar smaak kruiden.
2	Prik wat gaatjes in de verpakking van de bapaõ. Leg de bapaõ op het ovenrooster in de oven. Verwijder de verpakking na het bereiden.

branden.

ct uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.

epast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.

# Automatische bereidingstabel (sne

## Groente

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
7-01	Champignons	0,3~0,6 kg	Diepe braadslede en grillrooster	Koelkast temperatuur
7-02	Paprika	0,6~1,2 kg	Diepe braadslede en grillrooster	Koelkast temperatuur
7-03	Spinazie, diepvries	0,4~0,8 kg	Ovenrooster en hittebestendige glazen schaal met deksel	Diepvries
7-04	Linzen	0,3~0,6 kg	Ovenrooster en hittebestendige glazen schaal met deksel	Kamer-temperatuur
7-05	Mais	0,5~1 kg	Ovenrooster en hittebestendige glazen schaal met deksel	Koelkast temperatuur
7-06	Bloemkool diepvries	0,4~0,8 kg	Ovenrooster en hittebestendige glazen schaal met deksel	Diepvries
7-07	Witte asperges	0,2~0,6 kg	Ovenrooster en hittebestendige glazen schaal met deksel	Koelkast temperatuur

\* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht direct

\* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aang

# stand)

Niveau	Bijzonderheden
4	Bestrijk de champignons met olie of boter. Leg de champignons op het rooster in de braadslede, schuif deze daarna in de oven.
3	Snij de paprika doormidden en verwijder de steel en de zadjes. Bestrijk de paprika met olie of boter. Leg op het rooster in de braadslede, schuif deze vervolgens de oven in.
2	Doe de spinazie in een hittebestendige schaal en dek deze af met een deksel. Zet de glazen schaal in de oven op het ovenrooster. Roer de spinazie door wanneer u een signaal hoort. Naar smaak kruiden.
2	Zet de geweekte linzen met koud water (150 ml per 100 g) en zout in een hittebestendige schaal op het ovenrooster. Dek de schaal af met een deksel. Roer het gerecht door wanneer u een signaal hoort. Gebruik voor rode linzen 100 ml koud water per 100 g. Gebruik voor groene linzen 250 ml koud water per 100 g linzen.
2	Doe de maïs met koud water (500ml per 100g) in een hittebestendige schaal. Zet de schaal op het ovenrooster en dek de schaal af met een deksel. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort.
2	Zet de bloemkool met 2 eetlepels koud water in een hittebestendige schaal op het ovenrooster. Dek de schaal af met een deksel. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort. Naar smaak kruiden.
2	Week de asperges 12 uur in koud water. Schil de asperges en doe ze met koud water (1 eetlepel per 100 g) in een hittebestendige schaal. Zet de schaal op het ovenrooster, afdekken met een deksel. Na het vestrijken van de bereidingstijd 10 minuten laten rusten. Naar smaak kruiden.

ct uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.

epast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.



# Automatische bereidingstabel (sne

## Rijst en pasta

Progr.	Gerecht	Gewicht	Accessoire	Voedseltemp.
8-01	Couscous	0,2~0,6 kg	Ovenrooster met hittebestendige glazen schaal met deksel	Kamer-temperatuur
8-02	Lasagne	0,5~2,0 kg	Ovenrooster met hittebestendige glazen schaal met deksel	Koelkast temperatuur
8-03	Rijst	0,2~0,4 kg	Ovenrooster met hittebestendige glazen schaal met deksel	Kamer-temperatuur
8-04	Pasta/ Noedels	0,2~0,4 kg	Ovenrooster met hittebestendige glazen schaal met deksel	Kamer-temperatuur

\* Om te voorkomen dat gerechten te lang nagaren moet u het gerecht direct

\* Met de bedieningsknop kan de kooktijd van het programma worden aang

# Istand)




Niveau	Bijzonderheden
3	Zet de couscous met koud water (100 ml per 100 g) en olijfolie (1 eetlepel per 100 g) in een hittebestendige glazen schaal op het ovenrooster. Afdekken met een deksel. Keer het gerecht wanneer u een signaal hoort. Laat het gerecht na het bereiden 5 minuten rusten (met gesloten deksel). Naar smaak kruiden.
2	Zet de lasagne in een rechthoekige hittebestendige glazen schaal op het ovenrooster in de oven. De lasagne bestrooien met geraspte kaas (30 g per 500 g lasagne).
2	Zet de rijst met koud water in een hittebestendige glazen schaal op het rooster in de oven. Afdekken met een deksel. Doorroeren na het verstrijken van de bereidings-tijd. Laat de gekookte rijst 5 minuten rusten. Naar smaak kruiden.
2	Zet de pasta/noedels in een schaal met koud water (250 ml per 100 g), zout en 1 eetlepel olijfolie op het oven-rooster. Afdekken met een deksel. Roer het gerecht wanneer u een signaal hoort. Naar smaak kruiden.

ct uit de oven nemen zodra de bereidingstijd verstreken is.




epast aan de hoeveelheid en de samenstelling van het gerecht.

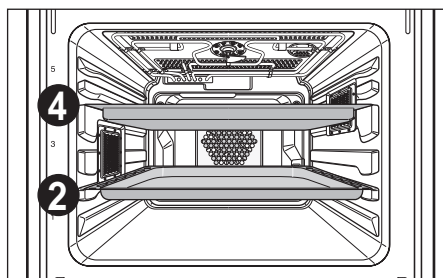
# Bakken

## Algemeen



Voor het bakken kunt u kiezen uit de volgende functies: 3D-hetelucht ; hetelucht ; onder- en bovenwarmtefunctie en bovenwarmte .

## Bakvormen

- Wanneer u bakt met de onder- en bovenwarmte , kunt u het beste ovenvormen met zwartegecoate oppervlakken gebruiken.
- Wanneer u bakt met de 3D-hetelucht  functie of hetelucht functie , kunt u het beste bakvormen gebruiken met een aluminiumkleurig oppervlak.
- Plaats de de ovenaccessoires altijd met de vlakke kant aan de voorzijde.
- Plaats cakeblikken altijd in het midden van de oven op het ovenrooster.
- Met de 3D-hetelucht  functie of bij gebruik van onder- en bovenwarmte  kunt u 2 bakschalen naast elkaar in de oven schuiven. De baktijd wordt hierdoor iets langer.
- Wanneer u de bakplaat samen met de braadslede wilt gebruiken, plaats de braadslede op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2.



## Ovenniveaus

De ovenniveaus zijn genummerd van beneden naar boven. Wanneer u onder- en bovenwarmte  gebruikt, kunt u gebruik maken van één niveau tegelijk, bijvoorbeeld niveau 3. Wanneer u de 3D-hetelucht  functie gebruikt, kunt u gebruik maken van 2 niveaus tegelijk, bijvoorbeeld niveau 2 en 4.

---

## Het gebruik van de baktabellen

In de tabellen vindt u de baktemperatuur, baktijd en het niveau waarop u het gerecht in de oven schuift.

- Beschouw de temperaturen en baktijden als een richtlijn. De werkelijke waarden hangen af van de bereidingswijze, samenstelling van de ingrediënten en bakplaat die gebruikt wordt.
- Wij adviseren om eerst een lage temperatuur te gebruiken en, indien nodig, de temperatuur te verhogen. Bijvoorbeeld als u voor een volgende bereiding van het gerecht een hogere krokanter resultaat wenst.
- Wanneer de instellingen voor een specifiek recept niet in de tabel staan, kunt u de instellingen voor gelijkwaardige gerechten gebruiken.
- Wanneer u meerdere vormen gebruikt voor het bakken van bijvoorbeeld cake, moet de baktijd met 10 – 15 minuten worden verlengd.
- Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte, kunt u het beste niveau 1 gebruiken.
- Bij het bakken van cake en taart op verschillende niveaus, kan er tijdens het bakken een ongelijkmatige bruining plaatsvinden. Wijzig de temperatuurinstelling niet, Het bruinen zal zichzelf gelijkmatig verdelen naarmate het bakproces vordert.

### Opmerking:

Wanneer er sprake is van langere baktijden, kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen. Op die manier maakt u gebruik van de restwarmte die in de oven aanwezig is.

Bij het samenstellen van de tabel is uitgegaan van een oven die niet is voorverwarmd. In een voorverwarmde oven kan de bereidingstijd met ongeveer 10 minuten worden verkort.

# Baktabel

## Bakken op 1 niveau

Instelling oven	3D-hetelucht		Onder- en bovenwarmte		Baktijd
	Niveau	Temp. in °C	Niveau	Temp. in °C	
<b>Gerecht</b>					<b>Voor beide oven-functies in uren en minuten</b>
<b>Gebak in bakvormen</b>					
Tulband	1	150-160	1	160-180	0:50-1:10
Biscuitgebak	1	140-160	1	150-170	1:10-1:30
Zandkoekjes	1	150-160	1	160-180	0:25-0:40
Hartige taart / Korstdeeg	3	170-180	2	190-210 <sup>1</sup>	0:10-0:25
Hartige taart / Brooddeeg	3	150-170	2	170-190	0:20-0:25
Appeltaart	1	150-170	1	170-190	0:50-1:00
Quiche	1	160-180	1	190-210	0:30-1:10
Kwarktaart	1	140-160	1	170-190	1:00-1:30
<b>Gebak op bakplaat</b>					
Groot brood	1	160-170	3	170-190	0:30-0:40
Kerststollen	1	150-170 <sup>1</sup>	3	160-180 <sup>1</sup>	0:40-1:00
Brood (eerste fase), vervolgens	1	180-200 <sup>1</sup> 140-160	2	230 160-180	0:20 0:30-1:00
Piedeeg	3	160-170 <sup>1</sup>	3	190-210	0:15-0:30
Opgerolde koek	3	150-170 <sup>1</sup>	3	180-200 <sup>1</sup>	0:10-0:20
Fruittaart Korstdeeg <sup>1</sup>	3	160-170	3	170-190	0:40-1:20

Instelling oven	3D-hetelucht		Onder- en bovenwarmte		Baktijd
	Niveau	Temp. in °C	Niveau	Temp. in °C	Voor beide oven-functies in uren en minuten
Toppings (suiker, cream)	-	-	3	160-180 <sup>1</sup>	0:40-1:20
Pizza (dikke bodem) <sup>2</sup>	1	180-200	1	190-210 <sup>1</sup>	0:30-1:00
Pizza (dunne bodem)	1	200-220	1	230 <sup>1</sup>	0:10-0:25
Ongedesemd brood	1	200-220	1	230 <sup>1</sup>	0:08-0:15
Zwitserse flan	1	180-200	1	210-230	0:35-0:50
Biscuits					
Gebak van korstdeeg	3	150-160	3	170-190 <sup>1</sup>	0:06-0:20
Geglaceerd gebak	3	140-150	3	160-180	0:10-0:40
Cakemix	3	150-160	3	170-190	0:15-0:20
Schuimgebak	3	80-100	3	100-120	2:00-2:30
Kokosmakronen	3	100-120	3	120-140	0:30-0:60
Gebak van gistdeeg	3	160-170	3	170-190	0:20-0:40
Luchtige gebakjes/ cakejes	3	160-170 -180 <sup>1</sup>	3	190-210 <sup>1</sup>	0:20-0:30
Broodjes	3	180-200	3	180-220 <sup>1</sup>	0:20-0:35

<sup>1)</sup> Voorverwarmde oven!      <sup>2)</sup>Gebruik de diepe braadslede!  
Tel de ovenniveaus altijd van beneden naar boven.

# Baktabel

## Bakken op meer dan 1 niveau

Gerecht	3D-hetelucht		Baktijd in uren en minuten
	Niveau	Temp. in °C	
<b>Gebak op de bakplaat</b>			
Piedeeg	2/4	160-180 <sup>1</sup>	0:35-0:60
Cake met krokante korst	2/4	140-160	0:30-0:60
<b>Biscuits</b>			
Korstdeeg	2/4	150-160	0:15-0:35
Geglaceerd gebak	2/4	140-150	0:20-0:60
Cake van cakemix	2/4	160-170	0:25-0:40
Schuimgebak	2/4	80-100	2:10-2:50
Kokosmakronen	2/4	100-120	0:40-1:20
Gistdeeg gebak	2/4	160-170	0:30-0:60
Luchtig gebak	2/4	170-180 <sup>1</sup>	0:30-0:50
Broodjes	2/4	180-190 <sup>1</sup>	0:30-0:55

De ovenniveaus worden geteld van beneden naar boven.

<sup>1)</sup>Voorverwarmde oven.

# Ovengerechten

## Tabel voor gevulde taarten

	Onder- en bovenwarmte		Baktijd in uren en minuten
	Niveau	Temp. in °C	
Pasta	1	180-200	0:45-1:00
Lasagna	1	180-200	0:25-0:40
Groentegerechten <sup>1</sup>	1	200-220	0:15-0:30
Pizzabaguette <sup>1</sup>	1	200-220	0:15-0:30
Soufflé	1	180-200	0:15-0:30
Hartige taart met vis	1	180-200	0:30-1:00
Gevulde groenten	1	180-200	0:30-1:00

De ovenniveaus worden geteld van beneden naar boven.

<sup>1)</sup> Voorverwarmde oven!

## Bereiden van kant- en klaarmaaltijden

Gerecht	Niveau	Ovenfunctie	Temperatuur	Tijd
Diepvries pizza	3	Onder- en bovenwarmte- functie	Volg de instructies op de verpakking	Volg de instructies op de verpakking
Stokbroden	3	Onder- en bovenwarmte- functie	Volg de instructies op de verpakking	Volg de instructies op de verpakking
Vruchtengebak	3	Onder- en bovenwarmte- functie	Volg de instructies op de verpakking	Volg de instructies op de verpakking
Frites	3	Onder- en bovenwarmte- functie	200-220°C	15-25 min.

De ovenniveaus worden geteld van beneden naar boven.

**Opmerking:** Keer de frites tijdens de bereiding 2 of 3 keer. Als u diepvriesgerechten opwarmt kan de bakplaat vervormen, dit komt door het grote temperatuurverschil. De bakplaat zal, na afkoeling, weer terugkeren in zijn originele vorm.







# Baktabel

## Baktips

<b>Resultaten van bakken</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
De cake is te licht	Verkeerd bakniveau	Gebruik een donkergetinte bakvorm, of schuif de cake 1 niveau lager.
Cake zakt in	Temperatuur is te hoog	Kies een lager temperatuur
	Baktijd is te kort	Stel een langere baktijd in. De baktijd kan niet worden gereduceerd door de temperatuur te verhogen.
	Deeg bevat teveel vocht	Gebruik minder vocht. Volg het recept om deeg te bereiden.
Cake is te droog	Oventemperatuur te laag	Zet de volgende keer de temperatuur hoger.
	Baktijd is te lang	Verkort de baktijd.
Cake niet egaal bruin	Baktemperatuur is te hoog en de baktijd is te kort	Zet de baktemperatuur iets lager en verleng de baktijd.
	Deeg niet egaal verspreid	Verspreid het mengsel beter over de bakplaat/bakvorm.
Baktijd is te lang	Temperatuur te laag	Stel de volgende keer een iets hogere temperatuur in.

# Braden

---

Als u wilt braden, gebruik dan de hetelucht grill , onder- en bovenwarmtefunctie  of de speed roast functie . Als u de speed roast functie  gebruikt, dan wordt de kooktijd met dezelfde temperatuur gereduceerd met 20% in vergelijking met de onder- en bovenwarmtefunctie.

## Tip:

- Gebruik hittebestendig keukengerei bij het bereiden van gerechten. Roestvrijstalen braadpannen kunnen slechts beperkt gebruikt worden, dit omdat ze veel hitte reflecteren.
- Als u servies gebruikt met plastic handvaten, wees er dan zeker van dat de handvaten hittebestendig zijn (volg de instructies van de producent).
- Grote stukken vlees of een aantal stukken vlees kunnen naast elkaar in een diepe pan geplaatst worden of op het ovenrooster boven de braadslede (kalkoen, gans, 3-4 kippen of kalfsvlees).
- Mager vlees moet gebraden worden in een speciaal, daarvoor bestemde braadpan (met deksel). Dit speciaal voor bijvoorbeeld de volgende gerechten: kalfsvlees, gesmoord rundvlees of diep bevroren vlees. Dit zorgt ervoor dat de sappen in het vlees blijven.
- Om krokante korstjes of spek klaar te maken, moet gebruik gemaakt worden van een braadpan zonder deksel. Dit geldt voor de volgende vleessoorten: varkensvlees, gehakt, lam, schaap, eend, kalf, kip, gevogelte, geroosterd rundvlees, rundvleesfilet.

## Tip:


- Maak de oven gelijk schoon als u de oven gebruikt hebt. Het is makkelijker om vetresten te verwijderen als de oven nog warm is.

## Waarschuwing:

Zorg ervoor dat de oven genoeg afgekoeld is, zodat u zich niet brandt.

# Braden

De tabel bevat de temperaturen, braadtijden en niveaus die nodig zijn voor het braden van verschillende soorten vlees.

- Wij raden aan om alleen vlees en vis zwaarder dan 1 kg in de oven klaar te maken
- Voor mager vlees of vis gebruikt u de onder- en bovenwarmte. Voor alle andere soorten vlees adviseren wij de heteluchtgrill functies .
- Voeg een beetje vocht toe om te voorkomen dat braadvocht of vet aankookt.
- Keer het gerecht om na  $\frac{1}{2}$  of  $\frac{2}{3}$  van de kooktijd.

**Tip:** Voor een beter resultaat het vlees meerdere malen bedruipen met braadvocht (met name bij gevogelte).

Schakel de oven 10 minuten voor het verstrijken van de bereidings-tijd uit. Op deze wijze kan het gerecht garen met de resterende warmte in de oven.

Instelling oven		Onder- en boven-warmtefunctie		Heteluchtgrill		Berei-dingstijd
Soort Vlees	Gewicht/grootte	Niveau	Temp in °C	Niveau	Temp in °C	In uren en minuten
<b>Rundvlees</b>						
Braadstuk	1-1,5 kg	2	200-230	-	-	2:00-2:30
Geroosterd Rundvlees/filet						
- Rose	2,5 cm dik	2	230 <sup>1</sup>	2	190-200	0:05-0:06
- Medium	2,5 cm dik	2	230 <sup>1</sup>	2	180-190	0:06-0:08
- Gaar	2,5 cm dik	2	210-230 <sup>1</sup>	2	170-180	0:08-0:10
<b>Varkensvlees</b>						
Schouder, nek, ham	1-1,5 kg	2	210-220	2	160-180	1:30-2:00
Kotelet <sup>1</sup> , lendestuk	1-1,5 kg	2	180-190	2	170-180	1:00-1:30
Varkensbraad-stuk	750g-1 kg	2	170-180	2	160-170	0:45-1:00
Karbonade	750g-1 kg	2	210-220	2	150-170	1:30-2:00

Instelling oven		Onder- en boven-warmtefunctie		Heteluchtgrill		Bereidingstijd
Soort Vlees	Gewicht/grootte	Niveau	Temp in °C	Niveau	Temp in °C	In uren en minuten
<b>Kalfsvlees</b>						
Kalfsbraadstuk	1 kg	2	210-220	2	160-180	1:30-2:00
Kalfsbout	1,5-2 kg	2	210-225	2	160-180	2:00-2:30
<b>Lamsvlees</b>						
Lamspoot Braadstuk lam	1-1,5 kg	2	210-220	2	150-170	1:15-2:00
Lendestuk	1-1,5 kg	2	210-220	2	160-180	1:00-1:30
<b>Wild</b>						
Geroosterde haas	tot 1 kg	3	220-230 <sup>1</sup>	3	160-170	0:25-0:40
Hert (lendestuk)	1,5-2 kg	2	210-220	2	160-180	1:15-1:45
Hert (poot, bil)	1,5-2 kg	2	200-210	2	160-180	1:30-2:15
<b>Gevogelte</b>						
Porties gevogelte (4 a 6 st.)	200-250 g elk	3	220-230	3	180-200	0:35-0:50
Kip (1/2) 2 a 4 st.	400-500 g elk	3	220-230	3	180-200	0:35-0:50
Kip	1-1,5 kg	2	220-230	2	170-180	0:45-1:15
Eend	1,5-2 kg	2	210-220	2	160-180	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	2	200-210	2	150-160	2:30-3:00
Kalkoen	2,5-3,5 kg	2	200-210	2	150-160	1:30-2:00
	4-6 kg		180-200		140-150	2:30-4:00

De ovenniveaus worden geteld van beneden naar boven.

<sup>1)</sup> Voorverwarmde oven!

# Grillen

---

Om gerechten te grillen kunt u een keuze maken uit 3 verschillende programma's.

## Maxi grill

Gebruik voor grotere hoeveelheden "plat" voedsel de bakplaat. Kies 1 van de 3 grillstanden (1 laag, 2 gemiddeld en 3 hoog). Kies de grillstand die past bij het gerecht.

## Standaard grill

Grill kleinere hoeveelheden "plat" voedsel in bakschalen. Kies 1 van de 3 grillstanden (1 laag, 2 gemiddeld en 3 hoog). Kies de grillstand die past bij het gerecht.

## Heteluchtgrill

Geschikt voor het grillen van grotere stukken vlees of gevogelte, bijvoorbeeld kalkoen.

## Speed grill

Gebruik deze functie als u snel wilt grillen. Op deze stand wordt een halogeenfunctie ingeschakeld, waarmee de kooktijd met 20% wordt gereduceerd.

## Opmerking:

Tijdens het grillen moet de oven gesloten blijven! Het is aan te bevelen de oven 3 minuten voor te verwarmen.

## Grill accessoires

Gebruik het grillrooster of de braadslede voor het grillen. Gebruik het ovenrooster voor het maken van toast. Schuif een bakschaal onder het rooster om het vet en vocht op te vangen dat uit het gerecht driipt (op niveau 1 of 2).

## Ovenniveaus

Gebruik niveau 4 of 5 voor het grillen van platte stukken vlees.  
Waarschuwing: Houd kinderen op afstand, omdat sommige delen van de oven erg heet kunnen worden tijdens het grillen.

## Het gebruik van de grilltabel

De griltijden zijn gemiddelde waarden. De werkelijke waarden zijn met name afhankelijk van de dikte van het vlees of de vis.

Grillen is vooral geschikt voor platte stukken vlees of vis. Keer het gerecht halverwege de bereidingstijd.

## Grilltabel

Voedsel om te grillen	Niveau	Grilltijd	
		1e zijde	2e zijde
Kroketten / bitterballen	4	8-10 min.	6-8 min.
Varkensfilet	4	10-12 min.	6-10 min.
Worstjes	4	8-10 min	6-8 min.
Rund- of kalfsteaks	4	6-7 min.	5-6 min.
Runderfilet	3	10-12 min.	10-12 min.
Toast <sup>1</sup>	3	2-3 min.	2-3 min.
Toast, belegd	3	6-8 min.	-

De ovenniveaus worden geteld van beneden naar boven.

<sup>1)</sup> Grillrooster of diepe braadslede.

# Ontdooien

Gebruik de ontdooifunctie alleen voor het ontdooien van voedsel.

## Het ontdooien

- Verwijder de verpakking, plaats het gerecht op een schaal en plaats de schaal op het ovenrooster.
- De schaal niet afdekken, bijvoorbeeld met een bord of kom omdat dit de ontdooitijd aanzienlijk kan verlengen.
- Gebruik uit het oogpunt van voedselhygiëne het vocht dat vrijkomt tijdens het ontdooien van het gerecht niet voor het koken. Zorg ook dat dit vocht vrij weg kan lopen.

## Ovenniveau

- Schuif het ovenrooster op niveau 1 of 2 in de oven om een gerecht te ontdooien.

## Ontdooitabel

De volgende tabel bevat waarden voor het ontdooien van diverse gerechten

Gerecht	Ontdooitijd (min.)	Tijd	Opmerkingen
Kip, 1000 g	100-140	20-30	Gebruik het ovenrooster met braadslede. Keer de kip halverwege de kooktijd, of wikkel de kip in aluminiumfolie.
Vlees, 1000 g	100-140	20-30	Keer het vlees halverwege de bereidingstijd of bedek het met aluminiumfolie.
Vlees, 500 g	90-120	20-30	Keer het vlees halverwege de bereidingstijd. Of bedek het met aluminiumfolie.
Forel, 150 g	25-35	10-15	Niet bedekken.
Aardbeien, 300 g	20-30	10-20	Niet bedekken.

# Extra functies

---

U kunt uw oven op een lage temperatuur instellen, minimaal 40°C. U kunt hierdoor gistdeeg sneller laten rijzen, of bijvoorbeeld yoghurt maken.

## Yoghurt maken

### Benodigheden

Glazen of kopjes met een inhoud van 150 ml, bedekt met een deksel of stukje aluminiumfolie.

### Ovenniveau

Plaats het ovenrooster op niveau 3.

### Vorbereiding

1. Verwarm 1 liter melk tot 60-70°C.
2. Laat de melk afkoelen tot ongeveer 40 °C.
3. Roer 150 g natuuryoghurt in de melk, giet dit mengsel in de kopjes of glazen en bedek deze.
4. Laat de de kopjes of glazen ongeveer 5-8 uur staan op het ovenrooster (totdat de yoghurt is veranderd in een vaste substantie). Zet daarna de yoghurt in de oven en laat deze rijpen op een temperatuur van 40°C (onder- en bovenwarmtefunctie).

## Deeg rijzen

### Benodigheden

Gebruik een ovenvaste schaal voor het deeg (40°C).

### Ovenniveau

Plaats het ovenrooster op niveau 2.

### Vorbereiding

1. Doe het deeg in de kom. Bedek de kom met een vochtige doek en zet deze op het ovenrooster.
2. Schakel de oven in met onder- en bovenwarmtefunctie op 40°C.
3. Laat het deeg rijzen tot de dubbele hoeveelheid.



# Testgerechten conform DIN 445447/

## Bakken

Gerecht	Niveau	Ovenfunctie	Temp in °C	Tijd: uur, min.
Zandtaart	3	onder- en bovenwarmte	160-180	22-25 min.
Zandtaart (op 2 niveaus)	2 + 4 (braadslede op niveau 4)	3D-hetelucht	140-160	30-35 min.
Cake	2	onder- en bovenwarmte	170-190	60-80 min.
Appeltaart	1	onder- en bovenwarmte	180-200	55-65 min.
Appeltaart (op 2 niveaus)	2 + 4, bakplaat op niveau 2, diagonaal	3D-hetelucht	180-200	45-55 min.
Kleine gerechten	3	onder- en bovenwarmtefunctie	180-200	13-17 min.

Testgerechten conform DIN 445447




## Braden

Gerecht	Opmerkingen
Gebraden Varkensvlees (1,5 kg)	Volg de instructies. Zie "Automatische programma's". Selecteer programma 2, vleesgerechten en 05 geroosterd varkensvlees.
Hele kip (1,1 kg)	Volg de instructies. Zie "Automatische programma's". Selecteer programma 5 gevogelte en wild en 01 kip.

## Grillen

Gerecht	Opmerkingen
Hamburgers	Volg de instructies. Zie "Automatische programma's". Selecteer programma 2 vlees gerechten, en 09 Hamburgers.
Toast	Volg de instructies. Zie "Automatische programma's". Selecteer programma 3 bakken en 03 toast. Keer de toast niet.

# EN 60705

Bereidingswijze	Gerecht	Oven niveau, vanaf de bodem	Ovenfunctie / Temp. in °C	Magnetron, W / Kooktijd, min
Magnetron ontdooien	Vlees	2	-	240 W, 7-9 min. 80 W, 1-3 min.
Magnetron koken	Pudding	2	-	320 W, 18-20 min. 160 W, 10-15 min.
	Cake	2	-	320 W, 10-15 min.
	Gehaktbrood	2	-	320 W, 30-35 min.
Combinatie koken met magnetron	Aardappelgratin	2	Heteluchtgrill  / 210-220	560 W, 12 min. + 160 W, 10-15 min.
	Cake	2	Onder- en bovenwarmtefunctie  / 190-210	160 W, 18-20 min.
	Kip <sup>1</sup>	2	Heteluchtgrill  / 210-220	320 W, 30-40 min.

Testgerechten conform EN 60705

<sup>1)</sup> Keer het voedsel om na  $\frac{2}{3}$  van de totale kooktijd.

# Reiniging en onderhoud

---

## **Waarschuwing:**

Schakel de oven uit en laat deze afkoelen voordat u de oven reinigt.

## **Buitenkant**

Veeg de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en gebruik daarbij een mild schoonmaakmiddel

- Gebruik geen bijtend schoonmaakmiddel of schuurmiddel.
- Gebruik voor aluminium frontpanelen een zachte raamreiniger en voor roestvrijstalen panelen een roestvrijstaalreiniger.

## **Binnenzijde oven**

### **Let op!**

Reinig het apparaat na gebruik, zodra het is afgekoeld. Dit vergemakkelijkt het verwijderen van resten en voorkomt dat resten inbranden.

- Schakel de ovenlamp in.
- Maak de oven schoon met water en afwasmiddel. Laat de oven opdrogen. Gebruik geen schuurmiddel.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciaal ovenreinigingsmiddel.

**Belangrijk:** Bij gebruik van een reinigingsspray is het van essentieel belang om de gebruiksaanwijzing van de fabrikant op te volgen.

Maak de deurrubbers niet met de hand schoon.

## **Accessoires**

Maak de accessoires (grillrooster, bakplaat, etc) schoon na gebruik en laat deze opdrogen. Indien nodig kunt u vooraf een behandeling geven om het vuil week los te weken.

# Het zelfreinigingsysteem (pyrolyse)

---

**Waarschuwing!** De oppervlakken in de oven worden erg warm tijdens het zelfreinigingproces. Houd kinderen daarom uit de buurt van de oven.

**Opmerking:** Verwijder alle accessoires (ovenrooster, bakplaat, braadslede, grillrooster) uit de oven voordat u de zelfreiniging start. Schakel tevens de oven uit en laat deze afkoelen naar een acceptabel niveau.

Verwijder voedselresten uit de oven. Grote kruimels, vet en vleessappen zijn vlambaar. Deze kunnen ertoe leiden dat de oven in brand vliegt tijdens het zelfreinigingproces.

1. Selecteer zelfreinigingsfunctie met de functieknop.
2. Draai de knop naar niveau 1, 2 of 3, afhankelijk van hoe vuil uw oven is. Als u geen niveau selecteert, zal er voor de veiligheid geen zelfreiniging plaats vinden.
3. Het reinigen start ongeveer na 10 seconden. Als het reinigen klaar is, schakelt het programma automatisch uit en hoort u een geluidssignaal.
4. Zet de functieknop op “klaar” om het geluidssignaal uit te zetten.
5. Zodra de oven is afgekoeld, kan het overgebleven vuil met een vochtige doek worden verwijderd.


## **Duur van het zelfreinigen:**

Stand 1: ongeveer 65 minuten

Stand 2: ongeveer 95 minuten

Stand 3: ongeveer 120 minuten

**Belangrijk:** gedurende de zelfreiniging, is de ovenlamp niet ingeschakeld. Om veiligheidsredenen is de ovendeur afgesloten bij een temperatuur van 320°C. De deur gaat niet eerder open tot de temperatuur is gezakt naar 300°C.

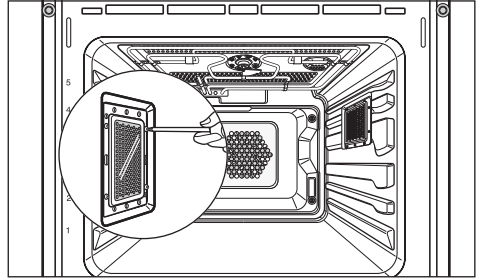
**Opmerking:** Model MX6011X heeft geen pyrolyse-functie,  licht niet op.

# Ovenlamp

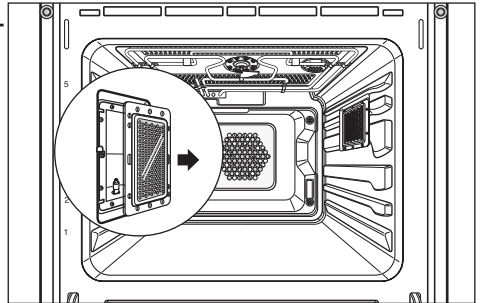
## Het vervangen van de ovenlamp.

**Waarschuwing:** Het apparaat dient van de netspanning afgehaald te worden voordat u de lamp gaat vervangen, om een elektrische schok te voorkomen.

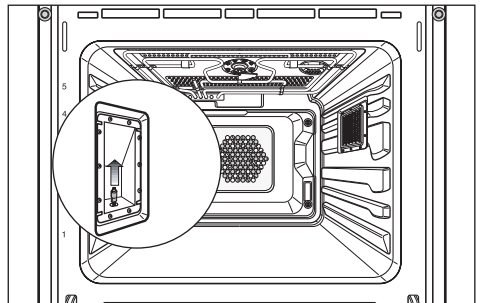
1. Verwijder de 10 schroeven met een schroevendraaier.



2. Neem de glazen beschermingskap weg.



3. Vervang het oude ovenlicht door een nieuwe (130V, 35W halogeen ovenlamp).



4. Draai de schroeven weer vast met een schroevendraaier.

# Veel voorkomende problemen

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Oven warmt niet op	De oven is niet ingeschakeld.	Zet de oven aan.
	Klok is niet ingesteld.	Stel de klok in (kijk hiervoor in het hoofdstuk “Tijd instellen”).
	De noodzakelijke instellingen zijn niet geselecteerd.	Controleer de instellingen.
	Probleem met de stroomvoorziening. De aardlekschakelaar of de zekeringen zijn uitgevallen.	Controleer de zekeringen en de aardlekschakelaar. Mocht de fout weer optreden, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektriciën.
De oven warmt niet op, zelfs niet nadat de temperatuur is ingesteld.	Een automatisch programma is geactiveerd, om op een later tijdstip te starten.	Zet het automatische programma uit of reset de oven.
Het servicesymbool staat samen met een andere foutcode op de display.	Fout in het elektronische systeem.	Neem contact op met uw leverancier.
Tijddisplay in de elektronische klok knippert.	Er is een probleem met de stroomvoorziening.	Reset de klok (kijk hiervoor in het hoofdstuk “Tijd instellen”).
De ovenlamp werkt niet.	De lamp is defect.	Plaats een lamp (kijk hiervoor in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”).

# ***Veel voorkomende problemen***

---

**Als het probleem niet kan worden opgelost met bovenstaande maatregelen, neem dan contact op met uw leverancier.**

**Opmerking!** Bij een defect dient u het apparaat niet te gebruiken. Haal de stekker uit de wandcontactdoos of schakel de zekering uit indien een defect optreedt.

Het apparaat mag alleen gerepareerd worden door een **speciaal opgeleide en gekwalificeerde elektriciën**. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen resulteren in onherstelbare schade.

In het geval van een defect kan de reparatie, uitgevoerd door een technici van HPS of door een dealer, kosten met zich meebrengen, ook gedurende de garantieperiode.

# Foutmeldingen

Fout codes	Mogelijke oorzaak	Oplossing
F-1	Er is kortsluiting in de sensor (warmtesensor).	Neem contact op met uw leverancier.
F-2	Sensor (warmtesensor) is open. De oven wordt afgesloten, net als tijdens de zelfreinigingsfunctie.	Neem contact op met uw leverancier.
F-3	Het vergrendelings-systeem van de deur functioneert niet (voor ovens met zelfreinigingsfunctie).  Oventemperatuur is hoger dan normaal (voor ovens zonder zelfreinigingsfunctie).	Schakel de stroomvoorziening uit en schakel deze weer in na ongeveer 10 seconden. Als de deur is geopend, kunt u de oven gebruiken, behalve voor zelfreiniging. Neem contact op met uw leverancier.

**Waarschuwing!** Reparaties moeten worden uitgevoerd door **speciaal geautoriseerde technici**. Aanzienlijke schade kan ontstaan door incorrecte reparaties.

**Waarschuwing!** Gebruik het apparaat niet wanneer deze beschadigd is. Schakel de hoofdschakelaar uit in geval van een defect of storing. Indien een defect of storing veroorzaakt is door abnormaal gebruik, vallen de hieruit voortvloeiende reparaties door de technici van HPS of uw dealer niet onder de garantie en worden deze niet vergoed.



# Technische specificaties

---

Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50 Hz
Vermogen	6000 Watt (oven 4500W, magnetron 1550W)

## Afmetingen installatie

Hoogte	min. 600 mm
Breedte	min. 560 mm
Diepte	min. 556 mm

## Afmetingen oveninterieur (mm)

Hoogte x breedte x diepte	300 x 424 x 389
Volume (bruikbare inhoud)	52L
Opgenomen vermogen	6000 Watt (oven 4500W, magnetron 1550W)
Magnetron output	800W

---

## Voorschriften, eisen en richtlijnen

### Het apparaat voldoet aan de volgende eisen:

- EN 60 335-1 en EN 60 335-2-6 (veiligheid van elektrische apparaten voor gebruik in huis en voor gelijkwaardige doeleinden).
- EN 60 350 of DIN 44546 / 44547 – 44548 (functionele kenmerken van elektrisch huishoudelijk kookapparatuur, hete platen, ovens en grills).
- EN 55011 / VDE 0875 Deel 11
- EN 55014-2 / VDE 0875 Deel 14-2
- EN 55014-1 / VDE 0875 Deel 14-1 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Deel 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Deel 3 (basis vereisten met betrekking tot elektromagnetische interferentie (EMI))

### Het apparaat voldoet aan de volgende EU richtlijnen:

- 73/23/EEC uitgegeven 19-02-1973 (Laag voltage), inclusief supplement 90/683/EEC
- 89/336/EEC uitgegeven 03-05-1989 (EMI), inclusief supplement 92/31/EEC
- 93/68/EWG (identificatie merk)

# ***Installatievoorschriften***

---

**Belangrijk:** Alleen een gekwalificeerde professionele elektriciën mag het apparaat installeren.

De oven moet geïnstalleerd worden overeenkomstig de instructies van de fabrikant.

## **Veiligheidsinstructies voor de installateur**

- Wees er tijdens de installatie zeker van dat personen niet in contact kunnen komen met essentiële componenten.
- De behuizing waarin de oven geïnstalleerd wordt, moet voldoen aan de stabiliteitseisen van de DIN 68930 eisen.
- De oven moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde professionele elektriciën, overeenkomstig met de gestelde eisen en voorschriften.
- De oven is een zwaar voorwerp en dient te worden getransporteerd met de grootst mogelijke voorzichtigheid.
- Verwijder voor gebruik alle verpakkingen, zowel aan de binnen- als buitenzijde van het apparaat.
- Er mogen geen wijzigingen aan de technische kenmerken van de oven worden aangebracht.
- Het geïntegreerde kookgebied of de bakplaten is/zijn van speciale verbindingen voorzien. Deze mogen alleen met de aangewezen overeenkomstige verbindingen van het zelfde type worden verbonden.

## ***Klantenservice & vervangende onderdelen***

---

Mocht u vervangende onderdelen of een technici nodig hebben, dan kunt u kijken op [www.hps.nl](http://www.hps.nl) of bellen naar 0900 - 555 000 1 (€ 0,25 per minuut)

Wees er zeker van dat u de volgende gegevens bij de hand heeft:

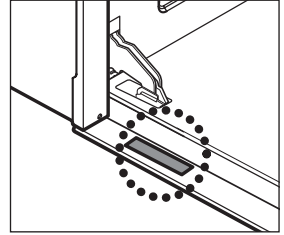
1. Uw naam en adres, inclusief uw postcode
2. Uw telefoonnummer
3. Exacte details van het probleem
4. Het model, serie en productnummer. Deze gegevens kunt u vinden op de classificatieplaat bij de rechter binnenrand van de ovendeur.
5. Uw aankoopbewijs. Let op dat het bewijs van aankoop vereist is voor de garantie. Alvorens een garantieclaim neer te leggen, lees eerst het hoofdstuk “Veel voorkomende problemen”.

### **Klantenservice**

Voor algemene vragen of verdere details over ATAG apparatuur, kunt u contact opnemen met onze Klantenservice of door een bezoek te brengen aan onze website: [www.hps.nl](http://www.hps.nl).

# Garantie

Het model, serie en productienummer staan op de classificatieplaat. De classificatieplaat vindt u aan de binnenkant op de linkerzijde van de deur.



## **VEREISTEN VOOR DE GARANTIEDEKKING:**

BEWAAR UW AANKOOPBEWIJS OM DE DATUM VAN AANKOOP TE BEWIJZEN. EEN KOPIE VAN UW AANKOOPBEWIJS MOET WORDEN OVERLEGD OM DE GARANTIETERMIJN TE BEWIJZEN.

## **Om informatie of assistentie te verkrijgen:**

MODEL	SERIENUMMER	DATUM VAN AANKOOP

## **\*Ter aanvulling van uw eigen informatie**

**Neem, indien er problemen ontstaan, contact op met uw dealer waar u het product heeft aangeschaft.**