

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Lees deze aanwijzingen aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken. Bewaar deze instructies.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant of door de technische servicedienst, zodat elk risico wordt voorkomen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Wanneer het apparaat in bedrijf is, kan de temperatuur van de toegankelijke buitenwanden en de deksel zeer hoog zijn. Gebruik altijd het handvat, de hengsels en de toetsen. Gebruik handschoenen indien nodig.
- Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen en kan oorzaak zijn van brandwonden.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen met een leeftijd van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen met een leeftijd vanaf 8 jaar, mits zij onder nauw toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder nauw toezicht staan en geïnstrueerd zijn betreffende het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de met het gebruik verbonden risico's. Houd het apparaat en diens snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen

niet door kinderen worden uitgevoerd.

- Het apparaat niet leeg voorverwarmen.
- Gebruik het apparaat niet zonder dat het etenswaren bevat; dit zou het apparaat kunnen beschadigen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in: kamers gebruikt als personeel keukens van de winkel, kantoren en andere werkomgevingen, huisjes, hotels, motels en andere accommodaties, huurkamers
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.



Gevaar!

Het niet naleven kan of zal levensgevaarlijk letsel opleveren door elektrische schokken.

- Vóór gebruik dient u te controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangeduid op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op geaarde stopcontacten met een minimale stroomsterkte van 10A. De fabrikant is niet aansprakelijk in het geval deze ongevallen-preventieverordening niet wordt nageleefd.



Gevaar voor brandwonden!

Het niet opvolgen van de waarschuwingen kan brandwonden tot gevolg hebben.

- Tijdens de werking is het apparaat warm. LAAT HET APPARAAT NIET BINNEN BEREIK VAN KINDEREN.
- Verplaats het apparaat met behulp van de handgrepen. Gebruik nooit het handvat van de schaal om het apparaat te verplaatsen.
- Laat het snoer niet over de rand van het oppervlak waarop het apparaat is geplaatst bungelen, waar het gemakkelijk door een kind gegrepen kan worden of een belemmering kan zijn voor de gebruiker.
- Pas op voor de hete stoom die uit de ventilatieopeningen zou kunnen komen.



Let op!

Het niet opvolgen van de waarschuwingen kan letsel veroorzaken of schade aan het apparaat.

- Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
- De schaal klikt automatisch vast op de centrale pen. Vermijd daarom, om breuk te voorkomen, de schaal, op zoek naar de juiste positie, handmatig te draaien.
- Niks in de ventilatieopeningen stoppen. Blokkeer ze niet.
- Vloeistoffen in de schaal niet voorbij het MAX (E) niveau schenken.
- Giet in de schaal geen hoeveelheden olie groter dan het maximum niveau van het doseerbekertje (niveau 5).

Let op:

Dit symbool geeft belangrijke tips en informatie aan voor de gebruiker.

- Verwijder, alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken, al het materiaal zoals beschermend karton, boekjes, plastic zakken, enz.
- Alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken, de schaal, de menghaak en het afneembare gedeelte van het deksel met warm water en afwasmiddel wassen. Hierna alles zorgvuldig drogen en eventuele waterresten op de bodem van de schaal verwijderen.
- Het is volkomen normaal dat bij het eerste gebruik een nieuwgeur wordt afgegeven. Ventileer de ruimte.
- Het apparaat moet geplaatst worden op een minimum afstand van 20cm vanaf het stopcontact waarmee het verbonden wordt.
- **Enkele kookprogramma's kunnen stoom vanuit het deksel veroorzaken, plaats daarom het apparaat niet onder wandplanken of keukenkastjes (fig. 12).**

TECHNISCHE GEGEVENS

afmetingen BxDxH: 405x325x290 mm

gewicht: 6,3kg

Raadpleeg voor meer gegevens het gegevensplaatje op de achterkant van het apparaat.

Het apparaat voldoet aan de volgende EG-richtlijnen:

Europese reglementering Stand-by 1275/2008



Dit product voldoet aan de Verordening (EG) nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

VUILVERWERKING



Het apparaat niet met het normale huisvuil vernietigen maar via een officieel centrum voor gescheiden vuilinzameling.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A Deksel
- B Rooster uitgang hete lucht (ventilatie)
- C Ontgrendelknoppen kijkvenster
- D Afneembaar gedeelte van het deksel
- E Maximum niveau MAX
- F Voedingskabel
- G Water condensopvang
- H Algemeen aan / uit knop
- I Menghaak
- J Schaal met keramische coating (met pin voor roerstaaf)
- K handgreepschuif
- L handgreep schaal
- M Doseerbekertje olie (niveau van 1 tot 5)
- N Lichtgevende balk vermogensniveau
- O vermogensniveau knop
- P Timerknop + (tijd vermeerderen)
- Q Display
- R Timerknop - (tijd verminderen)
- S Keuzeknop Kookprogramma's
- T Verlichte drukknop start / stop programma's
- U body-apparaat
- V Handgreep voor het optillen van het apparaat
- W Knop opening deksel
- X Gleuf condensopvang
- Y Gril
- Z Schaal met teflon coating

KOOKPROGRAMMA'S

Automatische programma's: bij het kiezen van de volgende programma's toont het display de standaardinstellingen voor kooktijden en optimale vermogensniveaus.

Deze parameters kunnen op basis van persoonlijke recepten of behoeften veranderd worden.



STOOFSCHOTEL/RISOTTO: dit programma is ideaal voor het bereiden van elk type risotto en stouffschotel.

Schaal met keramische coating (met pin voor roerstaaf) (J)

In dit programma is het vermogensniveau standaard op  ingesteld en de kooktijd op 60 minuten. Het is in ieder geval mogelijk de bereidingsgraad te wijzigen door te handelen op de toets vermogensniveau (O) en de kooktijd door te drukken op de timerknoppen + (P) en - (R), afhankelijk van het gekozen recept.

Bij het openen van het deksel (A) wordt de bereiding NIET onderbroken en het display (Q) zal doorgaan met het weergeven van de resterende kooktijd.



TAART: dit programma is ideaal voor het bereiden van elk type taart, muffins en koekjes.

Schaal met keramische coating (met pin voor roerstaaf) (J)

Wij raden aan de schaal (Z) altijd in te vetten met boter en te bestuiven met meel alvorens een taart te plaatsen, en om bakpapier te gebruiken voor het bereiden van producten die tijdens het koken gedraaid moeten worden, zoals bijvoorbeeld broodjes en koekjes.

In dit programma is het vermogensniveau standaard op  ingesteld en de kooktijd op 40 minuten. Het is in ieder geval mogelijk de bereidingsgraad te wijzigen door te handelen op de toets vermogensniveau (O) en de kooktijd door te drukken op de timerknoppen + (P) en - (R), afhankelijk van het gekozen recept.

Dit programma zorgt voor een aanzienlijke energiebesparing omdat er geen voorverwarming vereist is.

Bij het openen van het deksel (A) worden de bereiding en de op het display (Q) getoonde ingestelde tijd onderbroken; deze worden bij het sluiten van het deksel automatisch hervat.



PIZZA: dit programma is ideaal voor het bereiden van krokante pizza's volgens de beste Italiaanse traditie.

Schaal met keramische coating (met pin voor roerstaaf) (J)

Wij raden aan om steeds bakpapier te gebruikte zijnde het voor het bereiden van "huisgemaakte" pizza's, of van diepvriespizza's.

In dit programma is het vermogensniveau standaard op  ingesteld en de kooktijd op 30 minuten. Het is in ieder geval mogelijk de bereidingsgraad te wijzigen door te handelen op de toets vermogensniveau (O) en de kooktijd door te drukken op de timerknoppen + (P) en - (R), afhankelijk van het gekozen recept.

Bij het openen van het deksel (A) worden de bereiding en de op het display (Q) getoonde ingestelde tijd onderbroken; deze worden bij het sluiten van het deksel automatisch hervat.



AARDAPPELEN: dit programma is ideaal voor het koken van elk type aardappel, zowel vers als diepvries, of patat.

Schaal met keramische coating (met pin voor roerstaaf) (J)

In dit programma is het vermogensniveau standaard op  ingesteld en de kooktijd op 32 minuten. Het is in ieder geval mogelijk de bereidingsgraad te wijzigen door te handelen op de toets vermogensniveau (O) en de kooktijd door te drukken op de timerknoppen + (P) en - (R), afhankelijk van het gekozen recept.

Bij het openen van het deksel (A) worden de bereiding en de op het display (Q) getoonde ingestelde tijd onderbroken; deze worden bij het sluiten van het deksel



automatisch hervat.

TAART: dit programma is ideaal voor het bereiden van elk type taart, muffins en koekjes.

Voor dit type keuken altijd het rooster (Y) ingebracht in de bodem van de schaal (Z).

In dit programma is het vermogensniveau default op  ingesteld en de kooktijd op 50 minuten. Het is in ieder geval mogelijk de bereidingsgraad te wijzigen door te handelen op de toets vermogensniveau (O) en de kooktijd door te drukken op de timerknoppen + (P) en - (R), afhankelijk van het gekozen recept.

Bij het openen van het deksel (A) worden de bereiding en de op het display (Q) getoonde ingestelde tijd onderbroken; deze worden bij het sluiten van het deksel automatisch hervat.

Halfautomatische programma's: bij het kiezen van één van de volgende programma's toont het display de standaardinstellingen voor kooktijden en basis vermogensniveaus die op basis van persoonlijke recepten of behoeften veranderd kunnen worden.



OVEN: dit programma is ideaal voor het bereiden van perfect krokante frituurgerechten die voor het frituren gepaneerd worden (garnalen, schnitzels, kroketten, enz.).

Het is verder geschikt voor het bereiden van rollades, vis in de oven, brood en gebraden groente, met of zonder de menghaak. (I). Derhalve deze manier van bakken kan gebruikt worden voor zowel schalen.

Dit programma zorgt voor een aanzienlijke energiebesparing omdat er geen voorverwarming vereist is.

In dit programma is het vermogensniveau standaard op  ingesteld en de kooktijd op 60 minuten. Het is in ieder geval mogelijk de bereidingsgraad te wijzigen door te handelen op de toets vermogensniveau (O) en de kooktijd door te drukken op de timerknoppen + (P) en - (R), afhankelijk van het gekozen recept.

Bij het openen van het deksel (A) worden de bereiding en de op het display (Q) getoonde ingestelde tijd onderbroken; deze worden bij het sluiten van het deksel automatisch hervat.



AIRGRILL: dit programma wordt aanbevolen voor het koken van vlees, vis en gegrilde groenten. Het is ook perfect voor het voltooiën van de bereiding van gerechten die eerst in de oven gekookt moeten worden en vervolgens gegratineerd moeten worden.

Schaal met keramische coating (met pin voor roerstaaf) (J)

In dit programma is het vermogensniveau standaard op

==□ ingesteld en de kooktijd op 40 minuten. Het is in ieder geval mogelijk de bereidingsgraad te wijzigen door te handelen op de toets vermogensniveau (O) en de kooktijd door te drukken op de timerknoppen + (P) en - (R), afhankelijk van het gekozen recept.

Bij het openen van het deksel (A) worden de bereiding en de op het display (Q) getoonde ingestelde tijd onderbroken; deze worden bij het sluiten van het deksel automatisch hervat.



SCHAAL: Dit programma is voor bereidingen overeenkomstig met het koken in een pan maar met het voordeel van de menghaak die de etenswaren automatisch mengt; ideaal voor soepen, jam, sausen, vruchtendranken, het gaar koken en smoren van etenswaren en het fruiten voor vlees- of vis-gehaktballen.

Voor dit type van het koken, gebruik maken van de schaal met pin voor de roerstaaf (J)

In dit programma is het vermogensniveau standaard op ==□ ingesteld en de kooktijd op 40 minuten. Het is in ieder geval mogelijk de bereidingsgraad te wijzigen door te handelen op de toets vermogensniveau (O) en de kooktijd door te drukken op de timerknoppen + (P) en - (R), afhankelijk van het gekozen recept.

Bij het openen van het deksel (A) wordt de bereiding NIET onderbroken en het display (Q) zal doorgaan met het weergeven van de resterende kooktijd.

GEBRUIK



Alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken, de schaal (J) e (Z), de menghaak (I) de gril (Y) en het afneembare gedeelte van het deksel (D) met warm water en neutraal afwasmiddel wassen.

Ga als volgt te werk:

- Open het deksel (A) door te drukken op de knop (W) (fig. 1).
- Het afneembare gedeelte van het deksel (D) verwijderen door te drukken op de twee knoppen (C) (fig. 2).
- Doe de handgreep van de schaal (L) omhoog tot u een 'click' hoort (fig. 3).
- De schaal (J) naar boven verwijderen (fig. 4).
- De menghaak (I) uit zijn behuizing verwijderen (fig. 4).
- Schaal wassen (J) en (Z), de roerstaaf (I), la grill (Y) en het afneembare gedeelte van het deksel (D) (fig. 6).
- Hierna alles zorgvuldig drogen en eventuele waterresten op de bodem van de schaal verwijderen (J) en (Z).
- Reinig de schaal (J) of (Z) (volgens het gewenste recept) binnen het apparaat (U) door het op de juiste plaats te brengen.

De handgreep van de schaal (L) omlaag doen door te han-

delen op de schuif (K) (fig. 7).

- **Indien het recept daarom vraagt**, de menghaak (I) in zijn positie plaatsen (op de bodem van de schaal geplaatste pen) (J) (fig. 4).
In de keuken met het programma GRILL, altijd gebruik maken van het rooster (Y) leg het op de bodem van de schaal (Z) (fig. 5).
- Bij het plaatsen/gieten van de ingrediënten in de schaal (J) of (Z), de in de kooktabel / het recept beschreven doseringen respecteren.
- Indien de gekozen voorbereiding daarom vraagt, de olie toevoegen en daarbij de in de kooktabel / het recept beschreven doseringen met behulp van het doseerbekertje (M) respecteren.
- Sluit de deksel (A).
- De stekker van het apparaat in het stopcontact steken.
- Het apparaat inschakelen door te drukken op de hoofdschakelaar aan/uit (H).
- Draai de selectieknop kookprogramma's (S) in de gewenste stand (fig. 8) (zie kooktabellen/recept).
- Regel de gewenste bereidingsgraad door te drukken op de knop vermogensniveau (O) (fig. 9) (zie kooktabellen/recept).
- Regel de gewenste kooktijd door te drukken op de timerknoppen + (P) en - (R) (fig. 10). Het display (Q) toont de ingestelde minuten.
- Druk op de knop start/stop programma's (T); het lichtje van de knop gaat aan (fig. 11).
- Het bereidingsproces begint.
- Het apparaat signaleert het einde van de kooktijd met twee afzonderlijke series geluidssignalen ("beep"). Om het geluidssignaal uit te schakelen is het voldoende de knop start/stop programma's (T) ingedrukt te houden.
- Het apparaat inschakelen door te drukken op de hoofdschakelaar aan/uit (H).
- Open de deksel (A) en verwijder de schaal (J) of (Z) met de gekookte etenswaren.
- Laat het deksel (A) open zodat het apparaat sneller afkoelt.



Gedurende het kookproces is het mogelijk het deksel (A) te openen om een ingrediënt toe te voegen of om het bereidingsniveau te controleren. Het display zal knipperen en de ventilatie wordt tijdelijk onderbroken en hervat weer bij het sluiten van het deksel. Bij de functies die geen ventilatie vereisen wordt de bereiding niet onderbroken.



Met de knop start/stop programma's (T) actief, schakelt het apparaat automatisch uit wanneer de schaal verwijderd wordt; bij het terugplaatsen van de schaal wordt de werking hervat.



Indien men tijdens het kookproces één keer op de knop start/stop programma's (T) drukt, gaat het apparaat over naar de pauze-stand. Indien men de knop gedurende ten minste 2 seconden ingedrukt houdt, wordt het kookproces onderbroken en keert de functionering terug naar de standaardparameters.

REINIGING EN ONDERHOUD



Gevaar! Alvorens het apparaat te reinigen, neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat goed afkoelen. Het apparaat nooit in water onderdompelen of onder stromend water zetten. Infiltratie van water kan leiden tot elektrische schokken. Door infiltreren kan het water een elektrische schok veroorzaken.

- Was zorgvuldig de schaal (J) en (Z), de menghaak (I) de grill (Y) en het afneembare gedeelte van het deksel (D) met warm water en neutraal afwasmiddel. De schaal kan in de vaatwasser gewassen worden, maar veelvuldig wassen kan de eigenschappen van de keramische bekleding verminderen.
- Reinig het rooster van de hete-luchtuittlaat (B) zonder het te verwijderen.
- Controleer en leeg regelmatig het condensbakje (G), vooral wanneer er een grote hoeveelheid stoom is.



Gebruik voor de reiniging van de schaal (J) en (Z) geen voorwerpen noch schurende reinigingsmiddelen, maar alleen een zachte doek met een mild afwasmiddel.

PROBLEMEN

Probleem	Oorzaak/oplossing
Het apparaat verwarmt niet	Het kan zijn dat de thermische beveiliging ingegrepen heeft. Neem contact op met een erkend Servicecentrum (de beveiliging moet vervangen worden)
De schaal is verkeerd gepositioneerd en het apparaat werkt niet	De schaal correct plaatsen
Het deksel is niet goed gesloten en het apparaat werkt niet	Sluit het deksel goed
Het display toont <i>E1</i> en laat 3 afzonderlijke series "beep" horen	Schakel het apparaat uit, laat het afkoelen, controleer dan of het apparaat in werking is gesteld zonder etenswaren. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met een erkend Servicecentrum
Het display toont <i>E3</i> en laat 5 afzonderlijke series "beep" horen	Schakel het apparaat uit, laat het afkoelen, controleer dan of het apparaat in werking is gesteld zonder etenswaren. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met een erkend Servicecentrum
Het display toont <i>E5</i> en laat 7 afzonderlijke series "beep" horen	Neem contact op met een erkend Servicecentrum
Het display toont <i>E6</i> en laat 7 afzonderlijke series "beep" horen	Neem contact op met een erkend Servicecentrum

KOOKTABELLEN

Aardappelen

Recept	Type	Hoeveelheid	Olie	Kooktijd (min)	Menghaak	Kookprogramma	Vermogensniveau	Adviezen
Aardappelen standaard 10x10	Vers	1700 gr (*)	niveau 5	40-43	JA			-
		1500 gr (*)	niveau 4	37-40	JA			-
		1250 gr (*)	niveau 3	35-37	JA			-
		1000 gr (*)	niveau 2	28-31	JA			-
		750 gr (*)	niveau 1	23-26	JA			-
	Diepgevroren	1500 gr	zonder	32-34	JA			-
		1250 gr	zonder	30-32	JA			-
		1000 gr	zonder	28-30	JA			-
		750 gr	zonder	26-28	JA			-
		500 gr	zonder	24-26	JA			-
Aardappelen uit de oven	Vers	1700 gr	niveau 3	40-43	JA			-
Aardappelpartjes	Diepgevroren	1000 gr	zonder	30-32	JA			-
Krielaardappelen	Diepgevroren	1200 gr	zonder	35-40	JA			-
Aardappelkroketten uit de oven	Diepgevroren	750 gr	zonder	20-25	NEE			draai 2-3 keer

(*) te schillen

Klassieke gerechten

Recept	Type	Hoeveelheid	Olie	Kooktijd (min)	Menghaak menghaak	Kookprogramma	Vermogensniveau
Risotto	Vers	480 gr	niveau 5	15-18	JA		
Vleessaus	Vers	1000 gr	niveau 5	60-65	JA		
Paella	Diepgevroren	600 gr	zonder	13-15	JA		
Cannelloni	Vers	1500 gr	zonder	40-45	NO		

Vlees - Gevogelte

Recept	Type	Hoeveelheid	Olie	Kooktijd (min)	Menghaak menghaak	Kookprogramma	Vermogensniveau	Adviezen
Chicken Nuggets	Diepgevroren	750 gr	zonder	15-18	JA			-
Kippenpoten uit de oven	Vers	1000 gr	zonder	45-50	NO			draai 2-3 keer
Kippenpoten in saus	Vers	1000 gr	zonder	70-80	NO			draai 2-3 keer
Stukjes kalfsvlees	Vers	600 gr	niveau 2	30-35	JA			-
Kalfskarbonade	Vers	3 stuks	zonder	20-25	NO			draai na 15 min
Rollade	Vers	1000 gr	zonder	80-90	NO			draai 2-3 keer
Spiesjes	Vers	800 gr	zonder	20-25	NO			draai 2-3 keer
Hamburger	Vers	4 stuks	zonder	15-20	NO			draai na 15 min
Gehaktballen	Vers	450 gr	zonder	25-28	JA			-
Gebakken Lamskoteletten	Vers	600 gr	zonder	12-15	NO			gebruik maken van de grill en draai na 10 minuten
Kippenpoten	Vers	500 gr	zonder	20-25	NO			gebruik maken van de grill en draai na 13-15 minuten

Vis - Schaaldieren

Recept	Type	Hoeveelheid	Olie	Kooktijd (min)	Menghaak menghaak	Kookprogramma	Vermogensniveau	Adviezen
Vissticks	Diepgevroren	18 stuk	zonder	20-23	NO			-
Zalmmoten	Vers	400 gr	zonder	20-25	NO			-
Zalmfilet	Vers	350 gr	zonder	20-25	NO			-
Jakobsschelpen	Vers	4 stuk	zonder	15-17	NO			-
Inktvis	Vers	8 stuk	niveau 1	15-20	NO			-
Garnaal	Vers	600 gr	niveau 1	13-18	JA			-
Grote garnalen	Vers	800 gr	niveau 1	15-20	JA			-
Zeebrasem	Vers	2 stuk	zonder	20-25	NO			gebruik maken van de grill en draai na 13-15 minuten
Vis spiesjes	Vers	300 gr	zonder	12-15	NO			gebruik maken van de grill en draai na 10 minuten

Groente

Recept	Type	Hoeveelheid	Olie	Kooktijd (min)	Menghaak menghaak	Kookprogramma	Vermogensniveau
Courgette	Vers	800 gr	niveau 5	25-30	JA		
Aubergines	Vers	1000 gr	niveau 3	25-30	JA		
Champignons	Vers	1000 gr	niveau 5	20-25	JA		
Artisjokken	Diepgevroren	800 gr	niveau 3	35-40	JA		

Snacks

Recept	Type	Hoeveelheid	Olie	Kooktijd (min)	Menghaak menghaak	Kookprogramma	Vermogensniveau	Adviezen
Pizza	Vers	300 gr	niveau 1	30	NO			gebruik bakpapier en na 20 min 180° draaien
	Diepgevroren	450 gr	zonder	20-25	NO			na 15 min 180° draaien
Quiche	Vers	600 gr	zonder	20-23	NO			gebruik bakpapier en na 15 min 180° draaien
	Diepgevroren	700 gr	zonder	45-50	NO			gebruik bakpapier en na 30min 180° draaien
Kleine pizza's	Diepgevroren	14 stuk	zonder	20-25	NO			gebruik bakpapier
Hartige hapjes	Diepgevroren	14 stuk	zonder	20-25	NO			gebruik bakpapier
Uienringen	Diepgevroren	12/15 stuk	zonder	10-15	NO			gelijkmatig verdelen over de bodem van de schaal

Dessert

Recept	Type	Hoeveelheid	Olie	Kooktijd (min)	Menghaak menghaak	Kookprogramma	Vermogensniveau	Adviezen
Taart	Vers	700 gr	zonder	45-50	NO			-
Brioche's	Diepgevroren	4 stuk	zonder	25-30	NO			gebruik bakpapier en na 12-13 min 180° draaien
Koekjes	Vers	8 stuk	zonder	12-15	NO			gebruik bakpapier en na 15min 180° draaien
Strudel	Vers	400 gr	zonder	20-25	NO			-