

Oven en combi magnetron

Handleidingen

In deze handleiding vind je de uitleg van de verschillende soorten ovens en combimagnetrons op ons park. Op het apparaat vind je het merk. Mocht je vragen hebben kun je altijd contact opnemen met onze receptie tijdens openingstijden via: 0880708296

In diesem Handbuch werden die verschiedenen Typen von Backöfen und Kombinationsmikrowellenherden in unserem Park erklärt. Die Marke finden Sie auf dem Gerät. Wenn Sie Fragen haben, können Sie sich während der Öffnungszeiten jederzeit an unsere Rezeption wenden: 0880708296

This manual explains the different types of ovens and combi microwaves on our park. You will find the brand on the appliance. If you have any questions, you can always contact our reception during opening hours at: 0880708296

Zanussi

NL

- 1) Let op! Haal bij magnetron stand de ovenplaten uit de combimagnetron. U kunt de combimagnetron gebruiken door het gewenste programma met de linker knop te kiezen. Voor verdere toelichting van de verschillende programma's kunt u kijken in het overzicht.
- 2) Vervolgens kunt u met de rechter knop de gewenste temperatuur instellen. Let op dat u de juiste temperatuur bevestigt. Voor de hetelucht dient u de graden in te stellen en voor de Magnetron het aantal watt.
- 3) Daarna kunt u de tijd instellen door op het klokje te drukken en met de + en – de gewenste tijd in te stellen. Druk vervolgens op het klokje om de tijd te bevestigen.

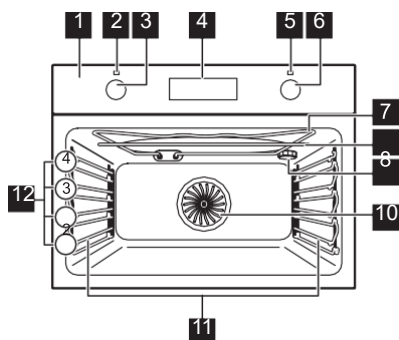
EN

- 1) Caution! When in microwave mode, remove the oven plates from the combination microwave. You can operate the microwave by selecting the desired programme with the left button. For further explanation of the different programmes, please see the overview.
- 2) Then you can use the right button to set the desired temperature. Make sure you confirm the right temperature. For Hot Air, set the degrees and for Microwave, the number of watts.
- 3) Then you can set the time by pressing the clock and using the + and - to set the desired time. Then press on the clock to confirm the time.

DE

- 1) Achtung! Nehmen Sie im Mikrowellenbetrieb die Herdplatten aus der Mikrowellenkombination. Sie können die Mikrowelle bedienen, indem Sie mit der linken Taste das gewünschte Programm auswählen. Weitere Erläuterungen zu den verschiedenen Programmen finden Sie in der Übersicht.
- 2) Dann können Sie mit der rechten Taste die gewünschte Temperatur einstellen. Vergewissern Sie sich, dass Sie die richtige Temperatur eingestellt haben. Für Heißluft stellen Sie die Gradzahl und für Mikrowelle die Wattzahl ein.
- 3) Dann können Sie die Zeit einstellen, indem Sie auf die Uhr drücken und mit den Tasten + und - die gewünschte Zeit einstellen. Drücken Sie dann den Gong, um die Zeit zu bestätigen.

ALGEMEEN OVERZICHT / GESAMTANSICHT / GENERAL OVERVIEW



- 1** NL: Bedieningspaneel
EN: Control panel
DE: Bedienfeld
- 2** NL: Stroomlampje/symbol
EN: Power lamp / symbol
DE: Betriebskontrolllampe/-symbol
- 3** NL: Knop voor de ovenfuncties
EN: Knob for the heating functions
DE: Backofen-Einstellknopf
- 4** NL: Elektronische tijdschakelklok
EN: Display
DE: Temperatur- und Mikrowellen- Betriebskontrolllampe/-symbol
- 5** NL: Temperatuurlampje en magnetronstroomlampje / symbol.
EN: Temperature and microwave power indicator / symbol
DE: Temperatur- und Mikrowellen- Betriebskontrolllampe/-symbol
- 6** NL: Temperatuurknop / magnetronvermogen
EN: Control knob
DE: Wahlknopf für die Temperatur/ Mikrowellenleistung
- 7** NL: Verwarmingselement
EN: Heating element
DE: Heizelement
- 8** NL: Magnetrongenerator
EN: Microwellegenerator
DE: Mikrowellengenerator
- 9** NL: Lampje
EN: Lamp
DE: Lampe
- 10** NL: Ventilator
EN: Ventilator
DE: Ventilator
- 11** NL: Verwijderbare inschuifrail
EN: Shelf support, removable
DE: Einhängegitter, herausnehmbar
- 12** NL: Roosterhoogtes
EN: Shelf positions
DE: Einschubebenen

A) Timer

B) NL: Opwarmen en restwarmte-indicatie
EN: Reheating and residual heat indicator
DE: Aufwärm- und Restwärmeanzeige

C) NL: Magnetronfunctie
EN: Microwave function
DE: Mikrowellenfunktion

D) NL: Vleesthermometer
EN: Meat thermometer
DE: Fleischthermometer

E) NL: deurslot
EN: Door lock
DE: Türsperre

F) NL: Uren/minuten
EN: Hours/minutes
DE: Stunden/Minuten

G) NL: Klok functies
EN: Clock functions
DE: Uhrfunktionen



	Ovenfunctie	Applicatie
0	NL: Uit-stand EN: Off Position DE: Stellung Aus	NL: Het apparaat staat uit. EN: The oven is off. DE: Das Gerät ist ausgeschaltet.
	NL: verlichting EN: Light DE: Backofenbeleuchtung	NL: Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie. EN: To turn on the lamp without a cooking function. DE: Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.
	NL: Magnetron EN: Microwave DE: Mikrowelle	NL: Creëert de warmte direct in het eten. Gebruik de magnetron voor het verwarmen van maaltijden. EN: Creates the heat directly in the food. Use it to heat pre-prepared meals. DE: Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Fertiggerichten.
	NL: Hetelucht EN: True FanCooking DE: Heißluft	NL: Om op twee ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen. EN: To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. DE: Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln.
	NL: Pizza Hetelucht EN: Pizza Setting DE: Pizzastufe	NL: Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokantere korst. EN: To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom. DE: Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiven Bräunung und einem knusprigen Boden.
	NL: Boven + onder-warmte (Boven-/Onderwarmte) EN: Conventional Cooking (Top /Bottom Heat) DE: Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	NL: Voor het bakken en braden op een ovenniveau. EN: To bake and roast food on one shelf position. DE: Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	NL: Onderwarmte EN: Bottom Heat DE: Unterhitze	NL: Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het invriezen van voedsel. EN: To bake cakes with a crispy bottom and to preserve food. DE: Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Ein-kochen von Lebensmitteln.
	NL: Ontdooien EN: Defrost DE: Auftauen	NL: Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien. EN: To defrost food. DE: Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlkost verwendet werden.
	NL: Grill EN: Grilling DE: Grillstufe	NL: Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren. EN: To grill flat food and to toast bread. DE: Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	NL: Grill Intens EN: Fast Grilling DE: Grillstufe schnell	NL: Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast. EN: To grill flat food in large quantities and to toast bread. DE: Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	NL: Circulatiegrill EN: Turbo Grilling DE: Heißluftgrillen	NL: Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. EN: To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. DE: Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene.

Merk : EXQUISIT

NL

- 1) Om de oven te gebruiken, moet je op de twee zilveren knoppen drukken zodat ze uit het paneel komen en je ze kunt draaien. U kunt op de middelste knop (de tijdfunctieknop) drukken, zodat het kinderslot van de oven uitgaat.
- 2) Je kunt het gewenste programma kiezen door aan de linker knop te draaien, daarna kun je met de rechterknop de temperatuur instellen.
- 3) Daarna kun je op de middelste knop drukken om de tijd in te stellen. Je kunt de + en - knop gebruiken om de gewenste tijd in te stellen.
- 4) Houd er rekening mee dat de oven eerst moet opwarmen. Tijdens het opwarmen van de oven brand het rechter oranje lampje met de graden symbool.

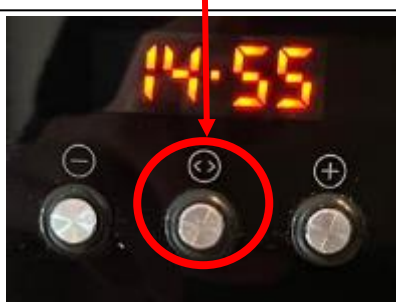
EN

- 1) To use the oven, you need to press the two silver buttons so that they come out of the panel and you can turn them. You can press the middle button (the time function button) so that the oven's child lock goes off.
- 2) You can choose the desired programme by turning the left knob, then you can use the right knob to set the temperature setting.
- 3) After that, you can press the middle button to set the time. You can use the + and - button to set the desired time.
- 4) Please note that the oven has to warm up first. While the oven is heating up, the right-hand orange light with the degrees symbol is lit.

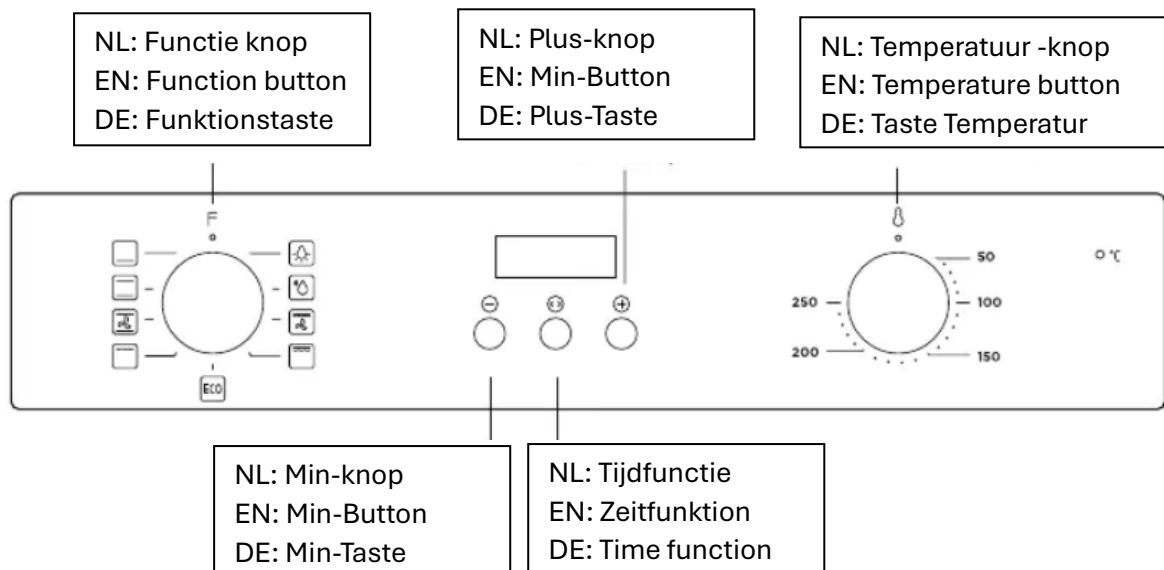
DE

- 1) Um den Backofen zu benutzen, müssen Sie die beiden silbernen Knöpfe drücken, damit sie aus dem Bedienfeld herauskommen und Sie sie drehen können. Sie können die mittlere Taste (die Zeitfunktionstaste) drücken, damit die Kindersicherung des Backofens aufgehoben wird.
- 2) Durch Drehen des linken Knopfes können Sie das gewünschte Programm wählen, mit dem rechten Knopf können Sie die Temperatur einstellen.
- 3) Danach können Sie die mittlere Taste drücken, um die Zeit einzustellen. Mit den Tasten + und - können Sie die gewünschte Zeit einstellen.
- 4) Bitte beachten Sie, dass der Backofen erst aufheizen muss. Während der Backofen aufheizt, leuchtet die rechte orangefarbene Lampe mit dem Grad-Symbol.

NL: Middelste knop 5 seconden indrukken, zodat kinderslot eraf gaat.
 EN: Press middle button for 5 seconds so child lock comes off.
 DE: Drücken Sie die mittlere Taste 5 Sekunden lang, damit die Kindersicherung aufgehoben wird.



GESAMTANSICHT / ALGEMEEN OVERZICHT / GENERAL OVERVIEW



Ovenfunctie		Applicatie
F	NL: Uit-stand EN: Off Position DE: Stellung Aus	NL: Het apparaat staat uit. EN: The oven is off. DE: Das Gerät ist ausgeschaltet.
	NL: verlichting EN: Light DE: Backofenbe-leuchtung	NL: Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie. EN: To turn on the lamp without a cooking function. DE: Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.
	NL: Eco mode EN: Eco mode DE: Eco-Modus	NL: Energiebesparend koken. koken van ingrediënten op een zachte manier, de warmte komt van boven en onder. EN: energy-saving cooking. cooking ingredients in a gentle way, the heat comes from above and below. DE: Energiesparendes Garen. schonendes Garen der Zutaten, die Hitze kommt von oben und unten.
	NL: Hetelucht EN: Hot-air DE: Heißluft	NL: Het boven en onder verwarmingselement werken met de ventilator. het gerecht wordt overal gelijkmatig en snel gekookt. EN: the top and bottom heating element work with the fan. the dish is cooked evenly and quickly throughout. DE: Das obere und untere Heizelement arbeiten mit dem Gebläse zusammen. das Gericht wird überall gleichmäßig und schnell gegart.
	NL: Boven + onder-warmte (Boven-/Onderwarmte) EN: Conventional Cooking (Top /Bottom Heat) DE: Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	NL: Voor het bakken en braden op een ovenniveau. EN: To bake and roast food on one shelf position. DE: Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	NL: Onderwarmte EN: Bottom Heat DE: Unterhitze	NL: Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel. EN: To bake cakes with crispy bottom and to preserve food. DE: Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Ein-kochen von Lebensmitteln.
	NL: Ontdooien EN: Defrost DE: Auftauen	NL: Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien. EN: To defrost food. DE: Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlkost verwendet werden.
	NL: Grill EN: Grilling DE: Grillstufe	NL: Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren. EN: To grill flat food and to toast bread. DE: Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	NL: Grill Intens EN: Fast Grilling DE: Grillstufe schnell	NL: Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden ervoor het maken van toast. EN: To grill flat food in large quantities and to toast bread. DE: Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	NL: Circulatiegrill EN: Turbo Grilling DE: Heißluftgrillen	NL: Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. EN: To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. DE: Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene.

Whirlpool

NL

- 1) Druk op de aan-knop om de combimagnetron aan te zetten.
- 2) Vervolgens draait u aan de middelste ronde draaiknop (6th sense knop) om het gewenste programma te kiezen. Om het programma te bevestiging druk u de middelste ronde draaiknop (6th sense knop) in.
- 3) Houd er rekening mee dat de oven eerst moet voorverwarmen. U kunt voor de magnetron de gewenste WATT instellen en voor de oven het aantal graden.
- 4) Daarna kunt u de tijd instellen door aan de middelste ronde draaiknop te draaien (6th sense knop). Om de gewenste bereidingstijd te bevestigen, drukt u wederom op de middelste ronde draaiknop (6th sense knop).

EN

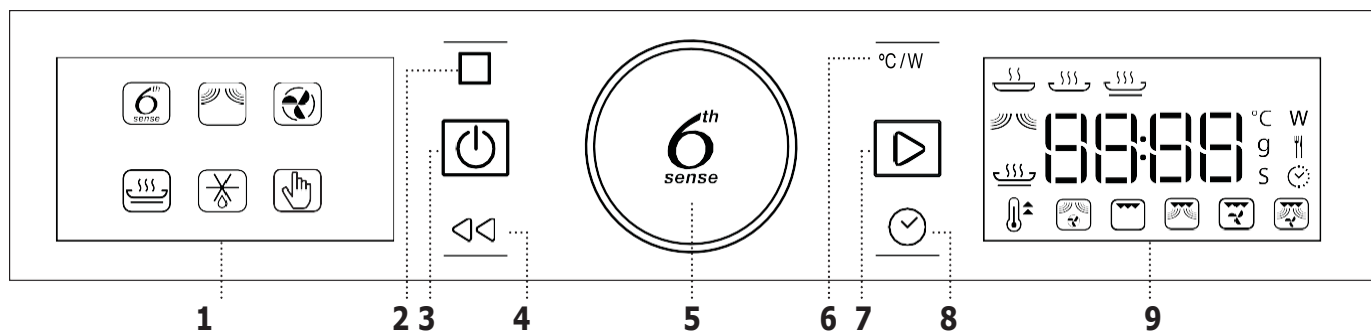
- 1) Press the on button to turn on the microwave.
- 2) Then turn the middle round dial (6th sense knob) to select the desired programme. To confirm the programme, press the middle round dial (6th sense knob).
- 3) Keep in mind that the oven has to preheat first. You can set the desired WATT for the microwave and the number of degrees for the oven.
- 4) Then you can set the time by turning the middle round dial (6th sense knob). To confirm the desired cooking time, press the middle round rotary knob (6th sense knob) again.

DE

- 1) Drücken Sie die Einschalttaste, um das Mikrowellengerät einzuschalten.
- 2) Drehen Sie dann den mittleren runden Drehknopf (6. Sinn), um das gewünschte Programm auszuwählen. Um das Programm zu bestätigen, drücken Sie den mittleren runden Drehknopf (6. Sinn).
- 4) Dann können Sie die Zeit einstellen, indem Sie den mittleren runden Drehknopf (6. Sinn) drehen. Um die gewünschte Garzeit zu bestätigen, drücken Sie erneut den mittleren runden Drehknopf (6. Sinn).



GESAMTANSICHT / ALGEMEEN OVERZICHT / GENERAL OVERVIEW



- 1) Display
- 2) Pause
- 3) ON/OFF
- 4) Back / terug / zurück
- 5) Rotary button / Draaiknop / Drehknopf
- 6) Power
- 7) Start
- 8) Time / Tijd / zeit
- 9) Display

Vergrendeling / Locking / Verriegelung

Om de toetsen te vergrendelen houdt u  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.

Um die Tasten zu sperren, halten Sie die  Taste mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.

To lock the keys, press and hold  for at least 5 seconds.

Ovenfunctie	Applicatie
 NL: Magnetron EN: Microwave DE: Mikrowelle	NL: Creëert de warmte direct in het eten. Gebruik de magnetron voor het verwarmen van maaltijden. EN: Creates the heat directly in the food. Use it to heat pre-prepared meals. DE: Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie die-se Funktion zum Erwärmen von Fertiggerichten.
 NL: verlichting EN: Light DE: Backofenbe-leuchtung	NL: Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie. EN: To turn on the lamp without a cooking function. DE: Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.
 NL: Hetelucht + MG EN: Hot-air DE: Heißluft	NL: Om in korte tijd ovenschotels te bereiden. EN: To prepare oven dishes in a short time. DE: Um Ofengerichte in kurzer Zeit zuzubereiten.
 NL: Hetelucht EN: True FanCooking DE: Heißluft	NL: Het boven en onder verwarmingselement werken met de ventilator. het gerecht wordt overal gelijkmatig en snel gekookt. EN: the top and bottom heating element work with the fan. the dish is cooked evenly and quickly throughout. DE: Das obere und untere Heizelement arbeiten mit dem Gebläse zusammen. das Gericht wird überall gleichmäßig und schnell gegart.
 NL: Ontdooien EN: Defrost DE: Auftauen	NL: Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien. EN: To defrost food. DE: Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlkost verwendet werden.
 NL: Opwarmen EN: Heating up DE: Aufwärmen	NL: Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. EN: For reheating ready-to-eat food, frozen or at room temperature. DE: Zum Aufwärmen von verzehrfertigen, gefrorenen oder auf Zimmertemperatur befindlichen Speisen.
 NL: Bereiden EN: Preparation DE: Zubereitung	NL: Om snel voedsel te bereiden en optimale resultaten te bereiken. Gebruik een hittebestendige plaat/schaal die is geschikt voor gebruik in magnetrons. EN: To prepare food quickly and achieve optimal results. Use a heat-resistant plate/shell suitable for use in microwaves. DE: Zum Aufwärmen von verzehrfertigen, gefrorenen oder auf Zimmertemperatur befindlichen Speisen.
 NL: Snel opwarmen EN: Fast heating DE: Schnelle Erwärmung	NL: Om de oven voor een bereidingscyclus voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. EN: To preheat the oven for a preparation cycle heating. Wait until the end of the function before placing the food in the oven. DE: So heizen Sie den Backofen für einen Garvorgang vor. Warten Sie bis zum Ende der Funktion, bevor Sie die Speisen in den Ofen schieben.
 NL: Grill EN: Grilling DE: Grillstufe	NL: Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren. EN: To grill flat food and to toast bread. DE: Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 NL: Grill + magnetron EN: Grill + microwave DE: Grill + Mikrowelle	NL: Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties. EN: For quick cooking and gratinating of dishes, a combination of microwave and grill functions. DE: Eine Kombination aus Grill- und Umluftfunktion. Es ist ratsam, die Speisen während des Garens zu wenden.

	NL: Turbo Grill EN: Turbo Grill DE: TurboGrill	NL: Een combinatie van de grill en convectiefuncties. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien. EN: A combination of the grill and convection functions. It is advisable to turn the food during cooking. DE: Eine Kombination aus Grill- und Umluftfunktion. Es ist ratsam, die Speisen während des Garens zu wenden.
	NL: Turbo grill + MG EN: Turbo Grill + MG DE: TurboGrill + MG	NL: Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en convectieovenfuncties. EN: To cook food quickly and give it a brown crust, a combination of the microwave, grill and convection oven functions. DE: Um Speisen schnell zu garen und ihnen eine braune Kruste zu verleihen, wird eine Kombination aus Mikrowellen-, Grill- und Umluftfunktion verwendet.

ETNA

Magnetron/ Mikrowelle/Microwave

1)

NL: Druk op de aan-/uittoets om de magnetronfunctie in te schakelen. '01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.

EN: Press the on/off button to activate the microwave function.

DE: Drücken Sie auf die Taste Ein/Aus, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten. Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.

2)

NL: Draai aan de selectieknop om de kookduur in te stellen. De maximale kookduur is afhankelijk van het ingestelde vermogen.

EN: Turn the selection button to set the cooking time. The max. cooking time depends on the power that has been set.

DE: Drehen Sie an dem Auswahlknopf, um die Kochdauer einzustellen. Die maximale Kochdauer hängt von der gewählten Leistungsstufe ab.

3)

NL: Druk op de vermogen-/gewichttoets om het magnetronvermogen in te instellen. '900' knippert in de display.

EN: Press the power/weight button to adjust the microwave power.

DE: Drücken Sie auf die Leistungs-/Gewichttaste, um die Mikrowellenleistung einzustellen. Im Display blinkt '900'.

4)

NL: Draai aan de selectieknop om het magnetronvermogen in te stellen (tussen 100 W en 900 W). Druk ter bevestiging nogmaals op de vermogen-/gewichttoets of wacht totdat het vermogen in de display stopt met knipperen.

EN: Turn the selection button to set the microwave power (between 100 W and 900 W). Press the power/weight button again to confirm the setting or wait for the power to stop blinking in the display.

DE: Drehen Sie an dem Auswahlknopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen (zwischen 100 W und 900 W). Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf die Leistungs-/Gewichttaste oder warten Sie, bis die Leistung im Display aufhört zu blinken. Es ertönt ein akustisches Signal.

5)

NL: Druk op de start-/pauzetoets om het kookproces te starten.

EN: Press the start/pause button to start the cooking process.

DE: Drücken Sie auf die Start-/Pausetaste, um den Kochvorgang zu starten.

Ovenfuncties

1)

NL: Druk op de aan-/uittoets om de magnetronfunctie in te schakelen.

EN: Press the on/off button to activate the microwave function.

DE: Drücken Sie auf die Taste Ein/Aus, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.

2)

NL: Draai de functieknop één positie naar rechts.

EN: Turn the function knob one position to the right.

DE: Drehen Sie den Funktionsknopf eine Position nach rechts.

3)

NL: Draai de selectieknop naar rechts om een modus te kiezen.

EN: Turn the selection knob to the right to choose a mode.

DE: Drehen Sie den Funktionsknopf um eine Position nach rechts.

4)

NL: U kunt nu bij elke modus (indien gewenst) de tijd en/of de temperatuur wijzigen (bij de grill; stand 1, 2 of 3, waarbij 3 de hoogste stand is). Hiervoor drukt u op de kloktoets of de temperatuur-/automenutoets. De tijd of temperatuur (stand) gaat knipperen. Met de selectieknop stelt u vervolgens de gewenste tijd en/of temperatuur in. Druk ter bevestiging nogmaals op de kloktoets of de temperatuur-/automenutoets.

EN: You can adjust the time and/or the temperature in every mode (grill; setting 1, 2 or 3, 3 is the highest setting). Press the clock button or the temperature/automenu button. The time or temperature (grill setting 1, 2 or 3) is blinking. By turning the selection knob you can set the preferred time and/or temperature (grill setting). To confirm the setting, press the clock button or the temperature/automenu button again.

DE: Sie können jetzt bei jedem Modus (falls gewünscht) die Zeit und/ oder die Temperatur ändern (beim Grill Stufe 1, 2 oder 3, wobei 3 die höchste Stufe ist). Drücken Sie hierzu auf die Uhrtaste oder die Taste Temperatur/Automenü. Die Zeit oder die Temperatur beginnt zu blinken. Anschließend stellen Sie mit dem Auswahlknopf die gewünschte Zeit/Temperatur ein. Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf die Uhrtaste oder die Taste Temperatur/Automenü.

5)

NL: Druk op de start-/pauzetoets om het kookproces te starten.

EN: Press the start/pause button to start the cooking process.

DE: Drücken Sie auf die Start-/Pausetaste, um den Kochvorgang zu starten.

Combimagnetron functie

1.

NL: Druk op de aan-/uittoets om de magnetronfunctie in te schakelen. '01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.

EN: Press the on/off button to activate the microwave function.

DE: Drücken Sie auf die Taste Ein/Aus, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.

2.

NL: Draai de functieknop twee posities naar rechts. Het 'heteluchtsymbool' knippert.

EN: Turn the function knob two positions to the right.

DE: Drehen Sie den Funktionsknopf um zwei Positionen nach rechts.

3.

NL: Draai de selectieknop naar rechts om een modus te kiezen (zie hoofdstuk 'Ovenfuncties tabel').

EN: Turn the selection knob to the right to choose a mode

DE: Drehen Sie den Auswahlknopf nach rechts, um einen Modus auszuwählen.

4.

NL: U kunt nu bij elke modus (indien gewenst) het vermogen, de tijd en/of de temperatuur wijzigen (bij de grill; stand 1, 2 of 3, waarbij 3 de hoogste stand is). Hiervoor drukt u op de vermogen-/gewichttoets, de kloktoets of de temperatuur-/ automenutoets. Het vermogen, de tijd of temperatuur (stand) gaat knipperen. Met de selectieknop stelt u vervolgens het gewenste vermogen, de gewenste tijd en/of temperatuur/stand in. Druk ter bevestiging nogmaals op de vermogen-/gewichttoets, de kloktoets of de temperatuur-/automenutoets. Het in te stellen vermogen en de in te stellen tijd/temperatuur is afhankelijk van de gekozen functie.

EN: You can adjust the power, the time and/or the temperature in every mode (grill; setting 1, 2 or 3, 3 is the highest setting). Press the power/weight button, the clock button or the temperature/ automenu button. The power, time or temperature (grill setting 1, 2 or 3) is blinking. By turning the selection knob you can set the desired powerlevel, time and/or temperature (grill setting). To confirm the setting, press the power/weight button, the clock button or the temperature/automenu button again.

DE: Sie können jetzt bei jedem Modus (falls gewünscht) die Leistung, die Zeit und/oder die Temperatur ändern (beim Grill Stufe 1, 2 oder 3, wobei 3 die höchste Stufe ist). Drücken Sie hierzu auf die Leistungs-/Gewichttaste, die Uhrtaste oder die Taste Temperatur/Automenü. Die Leistung, die Zeit oder die Temperatur (Stufe) beginnt zu blinken. Anschließend stellen Sie mit dem Auswahlknopf die gewünschte Leistung, Zeit oder Temperatur/ Stufe ein. Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf die Leistungs-/ Gewichttaste, die Uhrtaste oder die Taste Temperatur/ Automenü.

5.

NL: Druk op de start-/pauzetoets om het kookproces te starten.

EN: Press the start/pause button to start the cooking process.

DE: Drücken Sie auf die Start-/Pausetaste, um den Kochvorgang zu starten.

Automatische kookprogramma's

NL: Er zijn 15 automatische kookprogramma's. U hoeft alleen maar het programma te kiezen en vervolgens het gewicht in te stellen. In het gekozen programma zijn het vermogen, de tijd en de temperatuur al vastgelegd.

DE: Es stehen 15 automatische Kochprogramme zur Verfügung. Sie müssen lediglich das Programm auswählen und anschließend das Gewicht einstellen. In dem ausgewählten Programm sind Leistung, Zeit und Temperatur bereits voreingestellt.

EN: There are 15 automatic cooking programs. You only have to choose the program and set the weight. The power, the time and the temperature are already set.

Programma	Categorie	Item
P01**	NL: Groenten EN: Vegetables DE: Gemüse	NL: Verse groenten EN: Fresh vegetables DE: Frische Gemüse
P02**	NL: Bijgerechten EN: Side dishes DE: Beilagen	NL: Gekookte aardappelen (geschild) EN: Potatoes - peeled/cooked DE: Gekochte Kartoffeln (Geschält)
P03*	NL: Bijgerechten EN: Side dishes DE: Beilagen	NL: Gebakken aardappelen EN: Potatoes - roasted DE: Gekochte Kartoffeln (Geschält)
P04	NL: Kip en vis EN: Chicken and fish DE: Hähnchen und Fish	NL: Stukjes kip/vis EN: Chicken pieces/fish pieces DE: Stücke Hähnchen und Fish
P05*	NL: Deegwaren EN: Bakery DE: Teigwaren	Cake
P06*	NL: Deegwaren EN: Bakery DE: Teigwaren	NL: Appeltaart EN: DE: Apfelkuchen
P07*	NL: Deegwaren EN: Bakery DE: Teigwaren	Quiche
P08**	NL: Verwarmen EN: Reheat DE: Aufwärmen	NL: Drinken en soep EN: Drink and soup DE: Getränk en Suppe
P09**	NL: Verwarmen EN: Reheat DE: Aufwärmen	NL: Bord eten EN: Plated meal DE: Teller mit Speisen
P10**	NL: Verwarmen EN: Reheat	NL: Saus/stamppot/ovenshotel EN: Sauce/stew/dish

	DE: Aufwärmen	DE: Soße/Eintopf
P11*	NL: Kant en klaar EN: Convenience DE: Fertiggerichte	NL: Diepvries pizza EN: Frozen - pizza DE: Tiefgefrorene Pizza
P12*	NL: Kant en klaar EN: Convenience DE: Fertiggerichte	NL: Bevroren ovenfriet EN: Oven chips DE: Tiefgefrorene Ofen-Pommes Frites
P13*	NL: Kant en klaar EN: Convenience DE: Fertiggerichte	NL: Bevroren lasagne EN: Frozen Lasagne DE: Tiefgefrorene Lasagne
d01 (ontdooien)**	NL: Vlees, kip en vis EN: Meat, Poultry and fish DE: Fleisch, Hähnchen und Fish	
d02 (ontdooien)**	Brood, gebak en fruit / Brot, Kuchen und Obst	

1.

NL: Druk op de aan-/uittoets om de magnetronfunctie in te schakelen.

EN: Press the on/off button to activate the microwave function.

DE: Drücken Sie auf die Taste Ein/Aus, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.

2.

NL: Draai de functieknop drie posities (P01) of vier posities (d01) naar rechts.

EN: Turn the function knob three positions (P01) or four positions (d01) to the right.

DE: Drehen Sie den Funktionsknopf um drei Positionen (P01) oder um vier Positionen (d01) nach rechts.

3.

NL: Draai de selectieknop naar rechts om een automatisch kookprogramma te kiezen. Als het symbool stopt met knipperen, is het gekozen programma actief.

EN: Turn the selection knob to the right to choose an automatic cooking program. If the symbols stops blinking, the chosen program has been activated. You can go back one step by turning the function knob one position to the left.

DE: Drehen Sie den Auswahlknopf nach rechts, um ein automatisches Kochprogramm auszuwählen.

4.

NL: Druk op de vermogen-/gewichttoets om het gewicht in te instellen.

EN: Press the power/weight button to set the weight.

DE: Drücken Sie auf die Leistungs-/Gewichttaste, um das Gewicht einzustellen.

5.

NL: Met de selectieknop stelt u vervolgens een gewicht in. Druk ter bevestiging nogmaals op de vermogen-/gewichttoets.

EN: With the selection knob you set the right weight. Press the power/ weight button again to confirm the setting.

DE: Stellen Sie anschließend mit dem Auswahlknopf das Gewicht ein. Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf die Leistungs-/Gewichttaste.

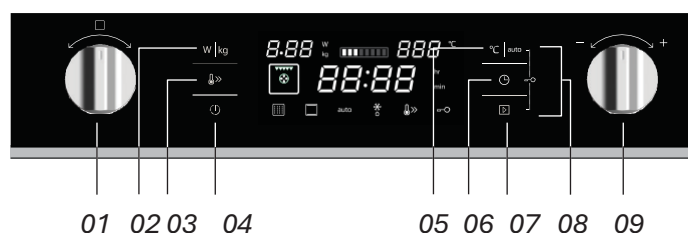
6.

NL: Druk op de start-/pauzetoets om het automatische kookprogramma te starten.

EN: Press the start/pause button to start the automatic cooking program.

DE: Drücken Sie auf die Start-/Pausetaste, um das automatische Kochprogramm zu starten.

Bedieningspaneel / Bedienfeld / Control panel



1. NL: Functieknop
EN: Function knob
DE: Funktionsknopf
2. NL: Vermogen-/gewichttoets
EN: Power/weight button
DE: Leistungs-/Gewichttaste
3. NL: Snel voorverwarmen toets
EN: Quickly preheating button
DE: Taste 'Schnell Vorheizen'
4. NL: Aan-/uittoets
EN: On/off button
DE: Taste Ein/Aus
5. NL: Temperatuur-/automenutoets
EN: Temperature/automenu button
DE: Taste Temperatur/Automenu
6. NL: Kloktoets
EN: Clock Button
DE: Uhrtaste
7. NL: Start-/pauzetoets
EN: start/pause Button
DE: Start-/Pausetaste
8. NL: Kinderslot
EN: Childlock
DE: Kindersicherung
9. NL: Selectieknop
EN: Selection Knob
DE: Auswahlknopf



Uitschakelen van het kinderslot / Deactivating the childlock / Ausschalten der Kindersicherung

NL: Druk gelijktijdig op de temperatuur-/automenutoets en start-/pauzetoets en houd deze toetsen vast totdat er een geluidssignaal klinkt.

EN: Press the temperature/auto menu button and start/pause button at the same time and hold the buttons until you hear a beep.

DE: Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste Temperatur/Automenü und die Start-/Pausetaste und halten Sie diese Tasten gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt.

Modus			
		NL: Magnetron EN: Microwave DE: Mikrowelle	NL: Creëert de warmte direct in het eten. Gebruik de magnetron voor het verwarmen van maaltijden. EN: Creates the heat directly in the food. Use it to heat pre-prepared meals. DE: Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie die-se Funktion zum Erwärmen von Fertiggerichten.
		NL: Hetelucht EN: Hot-air DE: HeiBluft	NL: Het boven en onder verwarmingselement werken met de ventilator. het gerecht wordt overal gelijkmatig en snel gekookt. EN: the top and bottom heating element work with the fan. the dish is cooked evenly and quickly throughout. DE: Das obere und untere Heizelement arbeiten mit dem Gebläse zusammen. das Gericht wird überall gleichmäßig und schnell gegart.
		NL: Onderwarmte EN: Bottom Heat DE: Unterhitze	NL: Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem enhet inmaken van voedsel. EN: To bake cakes with crispybottom and to preserve food. DE: Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Ein-kochen von Lebensmitteln.
		NL: Grill EN: Grilling DE: Grillstufe	NL: Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren. EN: To grill flat food and totoast bread. DE: Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
		NL: Hetelucht EN: Hot-air DE: HeiBluft	NL: Om in korte tijd ovenschotels te bereiden. EN: To prepare oven dishes in a short time. DE: Um Ofengerichte in kurzer Zeit zuzubereiten.
		NL: Grill + Ventilator EN: Grill + Ventilator DE: Grill + Ventilator	NL: Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron en grill. EN: To cook food quickly and give it a brown crust, a combination of the microwave and grill. DE: Um Speisen schnell zu garen und ihnen eine braune Kruste zu verleihen, wird eine Kombination aus Mikrowellen und Grill
		NL: Grill magnetron EN: Grill microwave DE: Grill Mikrowelle	NL: Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties. EN: For quick cooking and gratinating of dishes, a combination of microwave and grill functions. DE: Eine Kombination aus Grill- und Umluftfunktion. Es ist ratsam, die Speisen während des Garens zu wenden.
		P01 - P13	Automatische kookprogramma's / Automatic cooking programs / Automatische Garprogramme
		d01 + d02	Ontdooien / Defrost / Auftauen NL: Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien. EN: To defrost food. DE: Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlkost verwendet werden.

Gorenje

NL

- 1) U kunt de oven gebruiken door het gewenste programma met de linker knop te kiezen. Voor verdere toelichting van de verschillende programma's kunt u kijken in het overzicht.
- 2) Vervolgens kunt u met de rechter knop de gewenste temperatuur instellen.
- 3) Houd er rekening mee dat u de tijd niet kunt instellen. Deze zult u zelf moeten bijhouden.

EN

- 1) You can operate the oven by selecting the desired program with the left button. For further explanation of the different programs, please see the overview.
- 2) Then you can use the right button to set the desired temperature.
- 3) Please note that you cannot set the time. You will have to keep track of this yourself.

DE

- 1) Sie können die Ofen bedienen, indem Sie mit der linken Taste das gewünschte Programm auswählen. Weitere Erklärungen zu den verschiedenen Programmen finden Sie in der Übersicht.
- 2) Dann können Sie mit der rechten Taste die gewünschte Temperatur einstellen.
- 3) Bitte beachten Sie, dass Sie die Zeit nicht einstellen können. Diese müssen Sie selbst einstellen.

SYSTEM	DESCRIPTION	SUGGESTED TEMPERATURE °C
COOKING SYSTEMS		
	RAPID PREHEAT NL: Gebruik deze functie als u de oven zo snel mogelijk tot de gewenste temperatuur wilt opwarmen. Deze functie is niet geschikt voor het koken van voedsel. EN: Use this function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. This function is not appropriate for cooking food. DE: Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur aufheizen möchten. Diese Funktion ist nicht zum Garen von Speisen geeignet.	160
	UPPER AND BOTTOM HEATER NL: De verwarmingselementen in de bodem en in het plafond van de ovenholte zullen de warmte gelijkmatig uitstralen naar de binnenkant van de oven. Gebak of vlees kan slechts op één hoogteniveau worden gebakken/gebraden. EN: The heaters in the bottom and in the ceiling of the oven cavity will radiate heat evenly into the oven interior. Pastry or meat can only be baked/roasted at a single height level. DE: Die Heizelemente im Boden und in der Decke des Backraums strahlen die Wärme gleichmäßig in das Innere des Ofens ab. Gebäck oder Fleisch kann nur auf einer einzigen Höhenebene gebacken/gebraten werden.	200
	TOP HEATER NL: Alleen het verwarmingselement op het plafond van de ovenholte straalt warmte uit op het voedsel. EN: Only the heater on the oven cavity ceiling will radiate heat onto the food. Use it to brown the upper side. DE: Nur die Heizung an der Decke des Backraums strahlt Wärme auf das Gargut ab. Verwenden Sie sie, um die Oberseite zu bräunen.	180
	BOTTOM HEATER NL: Alleen het verwarmingselement op de bodem van de oven straalt warmte uit. Gebruik dit verwarmingselement om de onderkant van het gerecht bruin te maken. EN: Only the heater on the bottom of the oven cavity will radiate heat. Use this heater to brown the lower side of the dish. DE: Nur die Heizung am Boden des Backraums strahlt Wärme ab. Verwenden Sie diese Heizung, um die Unterseite des Gerichts zu bräunen.	180
	GRILL NL: Alleen de grillverwarming, een onderdeel van de grote grillset, werkt. Dit systeem wordt gebruikt voor het grillen van een kleinere hoeveelheid open broodjes of bierworstjes, en voor het roosteren van brood. EN: The upper heater, a part of the large grill set, will operate. This system is used for grilling a smaller amount of open sandwiches or beer sausages, and for toasting bread. DE: Nur die Grillheizung, ein Teil des großen Grillsets, ist in Betrieb. Dieses System wird zum Grillen einer kleineren Menge offener Brötchen oder Bierwürste und zum Rösten von Brot verwendet.	240
	LARGE GRILL NL: Alleen de grillverwarming, een onderdeel van de grote grillset, werkt. Dit systeem wordt gebruikt voor het grillen van een kleinere hoeveelheid open broodjes of bierworstjes, en voor het roosteren van brood. EN: The upper heater and the grill heater will operate. The heat is radiated directly by the grill heater installed in the oven ceiling. To boost the heating effect, the upper heater is activated as well. This combination is used for grilling a smaller amount of open sandwiches, meat or beer sausages, and for toasting bread. DE: Nur die Grillheizung, ein Teil des großen Grillsets, ist in Betrieb. Dieses System wird zum Grillen einer kleineren Menge offener Brötchen oder Bierwürste und zum Rösten von Brot verwendet.	240
	GRILL WITH FAN NL: Grillverwarming en ventilator werken. Deze combinatie wordt gebruikt om vlees te grillen en om grotere stukken vlees of gevogelte op één hoogte te braden. Het is ook geschikt voor gegratineerde gerechten en voor het bruinen tot een knapperige korst. EN: Grill heater and the fan will operate. This combination is used to grill meat and to roast larger chunks of meat or poultry at a single height level. It is also appropriate for dishes au gratin and for browning to a crispy crust. DE: Die Grillheizung und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Kombination wird zum Grillen von Fleisch und zum Braten größerer Fleisch- oder Geflügelstücke auf einer einzigen Höhe verwendet. Sie eignet sich auch für überbackene Gerichte und zum Anbraten einer knusprigen Kruste.	170
	TOP HEATER AND FAN NL: Het bovenste verwarmingselement en de ventilator werken. Gebruik dit systeem om grotere stukken vlees en gevogelte te braden. Het is ook geschikt voor gegratineerde gerechten. EN: The top (upper) heater and the fan will operate. Use this system to roast larger chunks of meat and poultry. It is also suitable for dishes au gratin. DE: Die obere Heizung und das Gebläse sind in Betrieb. Verwenden Sie dieses System zum Braten größerer Fleischstücke und Geflügel. Es ist auch für überbackene Gerichte geeignet.	170
	HOT AIR AND BOTTOM HEATER NL: Het bodemverwarmingselement, het ronde verwarmingselement en de heteluchtventilator werken. Dit wordt gebruikt om pizza, vochtig gebak, vruchtencake, zuurdesemdeeg en zandkorst op verschillende niveaus tegelijk te bakken. EN: The bottom heater, the round heater, and the hot air fan will operate. This is used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and shortcrust on several levels simultaneously. DE: Der untere Heizer, der runde Heizer und das Heißluftgebläse sind in Betrieb. Damit lassen sich Pizza, feuchtes Gebäck, Obstkuchen, Hefeteig und Mürbeteig auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen.	200

	HOT AIR NL: Het ronde verwarmingselement en de ventilator werken. De ventilator in de achterwand van de ovenholte zorgt ervoor dat de hete lucht constant rond het gebrad of het gebak circuleert. Deze stand wordt gebruikt om vlees te braden en gebak te bakken op verschillende niveaus tegelijk. EN: Round heater and the fan will operate. The fan installed in the back wall of the oven cavity makes sure the hot air constantly circulates around the roast or pastry. This mode is used for roasting meat and baking pastry at several levels simultaneously. DE: Die runde Heizung und das Gebläse sind in Betrieb. Der in der Rückwand des Backraums installierte Ventilator sorgt dafür, dass die heiße Luft ständig um den Braten oder das Gebäck zirkuliert. Dieser Modus wird zum Braten von Fleisch und Backen von Gebäck auf mehreren Ebenen gleichzeitig verwendet.	180
	BOTTOM HEATER AND FAN NL: Dit wordt gebruikt voor het bakken van gerezen maar weinig rijzend gebak en voor het conserveren van fruit en groenten. EN: This is used for baking leavened but low-rising pastry and for preserving fruit and vegetables. DE: Er wird zum Backen von Hefeteig mit niedrigem Steigvermögen und zum Einmachen von Obst und Gemüse verwendet.	180
	TOP AND BOTTOM HEATER WITH FAN NL: Zowel de verwarmers als de ventilator worden geactiveerd. De ventilator zorgt voor een gelijkmatige circulatie van warme lucht in de oven. Hij wordt gebruikt voor het bakken van gebak, voor ontdooien en voor het drogen van fruit en groenten. EN: Both heaters and the fan are activated. The fan allows even circulation of hot air inside the oven. It is used for baking pastry, for defrosting, and for drying fruit and vegetables. DE: Sowohl die Heizungen als auch das Gebläse sind aktiviert. Das Gebläse sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft im Inneren des Ofens. Er wird zum Backen von Gebäck, zum Auftauen und zum Trocknen von Obst und Gemüse verwendet.	180
	PLATE WARMER NL: Gebruik deze functie om je servies (borden, kopjes) opnieuw op te warmen voordat je het eten erin serveert, zodat het eten langer warm blijft. EN: Use this function to reheat your dinnerware (plates, cups) before serving food in it to keep the food warm longer. DE: Mit dieser Funktion können Sie Ihr Geschirr (Teller, Tassen) vor dem Servieren von Speisen aufwärmen, damit die Speisen länger warm bleiben.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ NL: Deze functie maakt zacht, langzaam en gelijkmatig bakken mogelijk waardoor het voedsel zacht en sappig blijft. Hij is geschikt voor het braden van vlees, het bereiden van vis en het bakken van gebak op één rooster. EN: This feature allows gentle, slow, and even baking that leaves the food soft and juicy. It is suitable for roasting meat, cooking fish, and baking pastry on a single rack. DE: Diese Funktion ermöglicht ein sanftes, langsames und gleichmäßiges Backen, bei dem die Speisen weich und saftig bleiben. Sie eignet sich zum Braten von Fleisch, zum Garen von Fisch und zum Backen von Gebäck auf einem einzigen Rost.	180
	DEFROSTING NL: De lucht circuleert zonder dat er verwarmers worden geactiveerd. Alleen de ventilator wordt geactiveerd. Dit wordt gebruikt om bevroren voedsel langzaam te ontdooien. EN: The air circulates with no heaters activated. Only the fan will be activated. This is used to slowly thaw frozen food. DE: Die Luft zirkuliert, ohne dass die Heizgeräte aktiviert sind. Nur das Gebläse wird aktiviert. Dies wird verwendet, um gefrorene Lebensmittel langsam aufzutauen.	-

Electrolux

NL

- 1) Om de oven te gebruiken, moet je op de twee zilveren knoppen drukken zodat ze uit het paneel komen en je ze kunt draaien.
- 2) U kunt met de linker knop gebruiken voor de oven en de rechterknop is te gebruiken voor de magnetron.
- 3) Kies het gewenste programma en druk op OK.
- 4) Vervolgens kunt u met de oven stand het aantal 0 graden opgeven en met de magnetron stand het aantal WATT. Druk vervolgens op OK.
- 5) Als laatste dient u de gewenste bereidingstijd in te vullen en bevestigt u dit door op OK te drukken.

EN

- 1) To use the oven, you have to press the two silver buttons so that they come out of the panel and you can turn them.
- 2) You can use the left button for the oven and the right button can be used for the microwave.
- 3) Choose the desired programme and press OK.
- 4) Then you can use the oven setting to specify the number of 0 degrees and the microwave setting to specify the number of WATT. Then press OK.
- 5) Finally, enter the desired cooking time and confirm by pressing OK.

DE

- 1) Um den Backofen zu benutzen, müssen Sie die beiden silbernen Knöpfe drücken, so dass sie aus dem Bedienfeld herauskommen und Sie sie drehen können.
- 2) Sie können die linke Taste für den Backofen und die rechte Taste für die Mikrowelle verwenden.
- 3) Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie OK.
- 4) Dann können Sie mit der Backofeneinstellung die Anzahl der 0 Grad und mit der Mikrowelleneinstellung die Anzahl der WATT angeben. Drücken Sie dann OK.
- 5) Geben Sie schließlich die gewünschte Garzeit ein und bestätigen Sie mit OK.

	Ovenfunctie	Applicatie
	NL: Magnetron EN: Microwave DE: Mikrowelle	NL: Creëert de warmte direct in het eten. Gebruik de magnetron voor het verwarmen van maaltijden. EN: Creates the heat directly in the food. Use it to heat pre-prepared meals. DE: Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie die-se Funktion zum Erwärmen von Fertiggerichten.
	NL: Hetelucht EN: True FanCooking DE: HeiBluft	NL: Om op twee ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen. EN: To bake on up to two shelfpositions at the same time and to dry food. DE: Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln.
	NL: Boven + onder-warmte (Boven-/Onderwarmte) EN: Conventional Cooking (Top /Bottom Heat) DE: Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhit-ze)	NL: Voor het bakken en braden op een ovenniveau. EN: To bake and roast food on one shelf position. DE: Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	NL: Ontdooien EN: Defrost DE: Auftauen	NL: Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien. EN: To defrost food. DE: Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlkost verwendet werden.
	NL: Circulatiegrill EN: Turbo Grilling DE: HeiBluftgrillen	NL: Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. EN: To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. DE: Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene.