

SIEMENS

Om net zoveel plezier te hebben van het koken als van het eten

raden wij u aan om deze gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw fornuis benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe fornuis. En wij laten u stap voor stap zien hoe u kunt instellen. Het is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u voor vele gangbare gerechten de juiste instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles in onze kookstudio uitgetest.

En voor het geval er een storing optreedt, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen kunt opheffen.

Een uitvoerige inhoudsopgave helpt u om snel uw weg te vinden.

En nu smakelijk eten.

Gebruiksaanwijzing

HB 78AB.90

nl

9000 492 654

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	5
Voor het inbouwen	5
Instructies voor uw veiligheid	5
Oorzaken van schade	7
Uw nieuwe oven	8
Bedieningspaneel	8
Toetsen	9
Draaiknop	9
Display	10
Temperatuurcontrole	11
Binnenruimte	11
Toebehoren	12
Voor het eerste gebruik	15
Eerste instellingen	15
Binnenruimte opwarmen	16
Toebehoren voorreinigen	17
Oven in- en uitschakelen	17
Oven instellen	18
Verwarmingsmethoden	18
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen ...	19
Insteladvies	21
Snelvoorverwarming instellen	22
Tijdfuncties	23
Wekker instellen	24
Tijdsduur instellen	25
De eindtijd op een later tijdstip zetten	26

Inhoudsopgave

Tijd instellen	28
Memory	29
Instellingen in Memory opslaan	29
Memory starten	29
Sabbatinstelling	30
Kinderslot	31
Basisinstellingen	31
Basisinstellingen wijzigen	34
Automatische uitschakeling	35
Zelfreiniging	36
Belangrijke aanwijzingen	36
Voor de zelfreiniging	37
Reinigingsstand instellen	38
Na de zelfreiniging	38
Onderhoud en reiniging	39
Schoonmaakmiddelen	39
Frames verwijderen en bevestigen	41
Ovendeur verwijderen en inbrengen	42
Deurafscherming afnemen	43
Deurruiten verwijderen en inbrengen	44
Wat te doen bij storingen?	46
Storingstabel	46
Ovenlamp aan het plafond vervangen	47
Linkerovenlamp vervangen	48
Glazen afscherming	49
ServiceDienst	50

Inhoudsopgave

Energie- en milieutips	51
Energie besparen	51
Milieuvriendelijk afvoeren	51
Automatische programma's	52
Vormen	52
Gerecht voorbereiden	53
Programma's	54
Programma kiezen en instellen	61
Individueel aanpassen	63
Tips voor de automatische programma's	63
Voor u in onze kookstudio uitgetest	64
Taart, cake en gebak	64
Tips voor het bakken	70
Vlees, gevogelte, vis	71
Tips voor het braden en grillen	76
Langzaam garen	77
Tips voor zacht koken	79
Ovenschotels, gratineerde gerechten, toast	79
Kant-en-klaar producten	80
Bijzondere gerechten	82
Ontdooien	83
Drogen	83
Inmaak	84
Acrylamide in levensmiddelen	86
Testgerechten	87

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete ovenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete binnenvlakken en verwarmingselementen van de oven aanraken. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit.

Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Kans op verbrandingen!

Nooit water in de hete ovenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de ovenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Hete toebehoren en vormen

Verbrandingsgevaar!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannelappen uit de ovenruimte nemen.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Wanneer het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Zelfreiniging

Brandgevaar!

Losse voedselresten, vet en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten.

Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove vervuiling uit de ovenruimte.

Brandgevaar!

Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.

De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Houd kinderen uit de buurt.

Ernstig gezondheidsrisico!
Nooit platen en vormen met een anti-aanbaklaag meereinigen bij de zelfreiniging. Door de grote hitte wordt de anti-aanbaklaag vernietigd en ontstaan er giftige gassen.

Oorzaken van schade

Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van oven

Geen toebehoren op de bodem van de oven leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de oven leggen. Geen vorm op de bodem van de oven plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is.

Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de hete oven

Nooit water in de hete ovenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

Vochtige levensmiddelen

Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten ovenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.

Vruchtensap

De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.

Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

Afkoelen met open ovendeur

De ovenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de ovendeur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde ovendichting

Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De ovendichting altijd schoon houden.

Ovendeur als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen

Niet op de open ovendeur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.

Apparaat transporteren

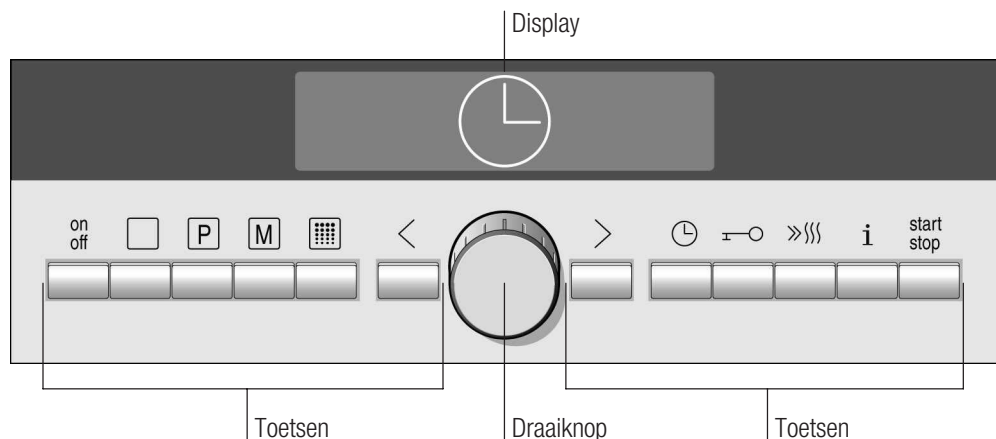
Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Uw nieuwe oven

Hier maakt u kennis met uw nieuwe oven. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van uw bedieningspaneel. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



Toetsen

Symbol	Functie van de toets
	Oven in- en uitschakelen
	Verwarmingsmethodes kiezen
	Automatische programma's kiezen
	Kort indrukken = Memory kiezen Lang indrukken = Memory opslaan
	Zelfreiniging kiezen
	In het instelbereik naar links gaan
	In het instelbereik naar rechts gaan
	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
	Kinderslot activeren/deactiveren
	Snelvoorverwarming inschakelen
	Kort indrukken = informatie opvragen Lang indrukken = menu Basisinstellingen openen of sluiten
	Kort indrukken = gebruik starten/aanhouden Lang indrukken = gebruik afbreken

Draaiknop

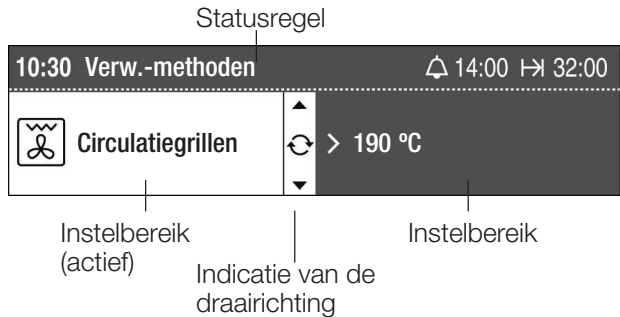
Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen.

De draaiknop kan worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de draaiknop drukken.

Display

Het display is in drie verschillende gebieden verdeeld.

- Statusregel
- Instelbereiken
- Indicatie van de draairichting



Statusregel

De statusregel bevindt zich boven in het display. Hier worden de tijd, de gekozen functie, aanwijzingsteksten, informatie en de ingestelde tijdfuncties weergegeven.

Instelbereiken

In de beide instelbereiken verschijnen voorgestelde waarden die u kunt veranderen.


Het instelbereik waarin u zich bevindt is licht met zwarte letters. Hier kunt u wijzigingen invoeren.

Met de navigatietoetsen < en > gaat u over van het ene naar het volgende instelbereik.

In welke richting u met de navigatiepijlen kunt gaan ziet u aan de pijlen < en > in de instelbereiken.

Na de start zijn beide instelbereiken donker met lichte letters.

Indicatie van de draairichting

De indicatie  geeft aan in welke richting u de draaiknop kunt bewegen.

 = draaiknop naar rechts draaien

 = draaiknop naar links draaien

Wanneer beide richtingspijlen worden weergegeven kunt u de draaiknop in beide richtingen draaien.

Temperatuur- controle

Opwarmfasen

De vijf balken van de temperatuurcontrole geven de opwarmfasen of de restwarmte in de binnenruimte aan.

Na de start verschijnen er vijf balken in de statusregel. De ingestelde temperatuur is bereikt wanneer de laatste balk gevuld is.



Bij de grill- en reinigingsstanden verschijnen de balken niet.

Tijdens het opwarmen kunt u met de toets Info **i** de actuele opwarmtemperatuur opvragen.

Door de thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje anders zijn dan de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Restwarmte

Na het uitschakelen geeft de temperatuurcontrole de restwarmte in de binnenruimte aan.

Is de laatste balk gevuld, dan heeft de binnenruimte een temperatuur van ca. 300 °C. De indicatie verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60 °C gedaald is.

Binnenruimte

Ovenlamp

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte. Bij ingeschakelde temperaturen tot 60 °C en bij de zelfreiniging gaat de lamp uit. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Wanneer u de ovendeur opent, gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Koelventilator

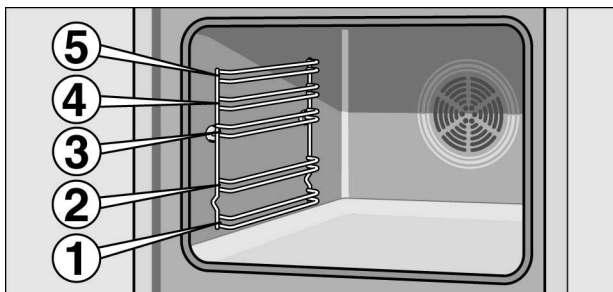
De koelventilator wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Toebehoren

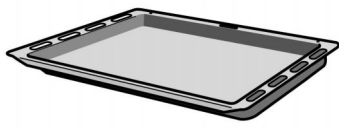
De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

U kunt de toebehoren tot twee derde naar buiten trekken zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.



Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

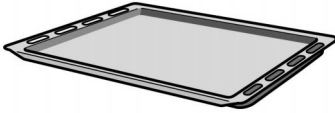
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.



Braadslede

voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

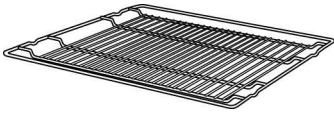
Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



Emaillen bakplaat

voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



Rooster

voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Rooster met de werving naar beneden voor  in de oven schuiven.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het Internet.

De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in de verkoopdocumenten.

Rooster HZ 334001

voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Braadslede HZ 332070

voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Emaillen bakplaat HZ 331070

voor gebak en koekjes.

Grillplaat HZ 325070

Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede.

Grillen op de grillplaat: alleen op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3 gebruiken.

Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat onder het rooster schuiven.

Inzetrooster HZ 324000

Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdrupend vet en vleessap worden opgevangen.

Deksel voor de braadpan HZ 333001

Het deksel maakt er een echte braadpan van.

Braadpan met inzetrooster HZ 333070

Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.

Uitschuifvoorziening HZ 333100

Geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden. De complete accessoires bestaan uit een diepe pan met inzetrooster, een rooster om eronder te plaatsen en een telescoopvoorziening.

Met het rooster eronder geplaatst kunt u uitstekend grillen.

Deksel voor de uitschuifvoorziening HZ 333101	Het deksel maakt er een echte braadpan van.
Uitschuifvoorziening Plus HZ 333102	Geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden. De complete accessoires bestaan uit een diepe pan, een platte pan, een inzetrooster, een rooster om eronder te plaatsen en een telescoopvoorziening. Met het rooster eronder geplaatst kunt u uitstekend grillen.
Baksteen HZ 327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Braadslede HZ 390800	voor bijzonder grote of veel porties. De buitenkant van de braadslede is van graniet email en voorzien van een ovenvaste glazen deksel. De glazen deksel kan als gratinvorm worden gebruikt.
Metalen braadpan HZ 26000	De braadpan is afgestemd op de braadzone van de kookplaat van glaskeramiek. Hij is geschikt voor de kooksensor maar ook voor de braadautomaat. De braadpan is aan de buitenkant geëmailleerd en van binnen voorzien van een anti-aanbaklaag.
Glazen braadpan HZ 915001	De glazen pan is geschikt voor stoofgerechten en soufflés die u klaar maakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de braadautomaat.
Glazen pan HZ 336000	Een diep bakplaat van glas. Is zeer geschikt als servies voor het opdienen.
Pizzaplaat HZ 317000	ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.
Wasemfilter HZ 329000	Deze kunt u achteraf aanbrengen in de oven. De wasemfilter filtert de vetdeeltjes uit de afvoerlucht en beperkt de geuren.
2-voudige telescopische uitschuifvoorziening HZ 338250	Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
3-voudige telescopische uitschuifvoorziening HZ 338352	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
3-voudige telescopische uitschuifvoorziening HZ 338356	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.

Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken
Artikel-nr. 311134

Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.

Oven-grillreiniger-gel
Artikel-nr. 463582

Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.

Microvezeldoek met honingraatstructuur
Artikel-nr. 460770

Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Deurbeveiliging
Artikel-nr. 612594

Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De zekering wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur.
Zie hiervoor het bijlageblad bij de deurzekering.

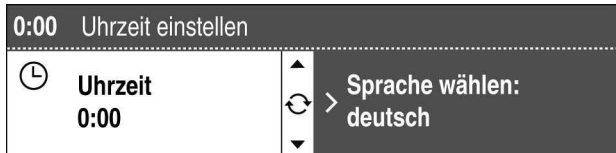
Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

- Stel de tijd in
- Verander indien gewenst de taal voor de tekstindicatie
- Warm de binnenruimte op.
- Reinig de toebehoren
- Leest de veiligheidstips in het begin van de gebruiksaanwijzing. Deze zijn heel belangrijk.

Eerste instellingen

Nadat uw nieuwe apparaat aangesloten is, staat boven in de statusregel "Uhrzeit einstellen (Tijd instellen)". Stel de tijd in en indien gewenst de taal voor het tekstdisplay. Vooraf ingesteld is Duits.



Tijd instellen en taal wijzigen

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Met de toets > naar het rechterinstelbereik van “Sprache wählen: deutsch (Taal kiezen: duits)” gaan.
3. Met de draaiknop de gewenste taal instellen.
4. De toets ⊖ indrukken.

De taal en tijd zijn opgeslagen. De actuele tijd wordt op het display weergegeven.


U kunt de taal altijd veranderen. Zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

Binnenruimte opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op.

Let erop dat zich geen verpakingsresten, zoals korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden.

Stel de verwarmingsmethode boven-/onderwarmte en een temperatuur van 240 °C in.

1. De toets $\frac{off}{on}$ indrukken.
Het Siemens-logo verschijnt.
2. Gelijk daarop de toets indrukken.
De verwarmingsmethode  3D-hetelucht en 160 °C worden voorgesteld.
3. Met de draaiknop de verwarmingsmethode in boven-/onderwarmte veranderen.
4. Met de toets > naar Temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur wijzigen in 240 °C.
5. De toets $\frac{start}{stop}$ indrukken.
De oven start.
6. Na 60 minuten de oven met de toets $\frac{off}{on}$ uitschakelen.
De tijd verschijnt op het display. De balken van de temperatuurcontrole geven de restwarmte in de binnenruimte aan.

Hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt, kunt u ook uitvoerig in het hoofdstuk *Oven instellen* nalezen.


Toebehoren voorreinen





Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

Oven in- en uitschakelen

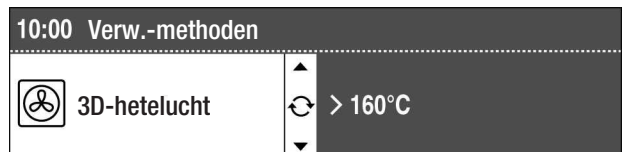
Inschakelen

Met de toets  schakelt u de oven in en uit.

De toets  indrukken.
Het Siemens-logo verschijnt.
Kies de gewenste functie uit.

- De toets  = verwarmingsmethoden
- De toets  = automatische programma's
- De toets  = opgeslagen memory-instelling
- De toets  = zelfreiniging

Wanneer u na een paar seconden geen functie heeft uitgekozen, wordt de verwarmingsmethode 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.



U kunt altijd een andere functie kiezen.

Hoe u instelt, kunt u in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen.

Uitschakelen

Toets  indrukken.
De oven gaat uit, de tijd verschijnt op het display.

Oven instellen

In dit hoofdstuk kunt u nalezen


- welke verwarmingsmethoden er voor uw oven ter beschikking staan
- hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt
- hoe u een gerecht uit het insteladvies kiest
- en hoe u de snelvoorverwarming instelt.

Verwarmingsmethoden

Voor uw oven staat een groot aantal verwarmingsmethoden ter beschikking. Zo kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingswijze kiezen.

Verwarmingsmethode en temperatuurbereik

Toepassing

 3D-hetelucht
30-275 °C


Voor taart en gebak op één tot drie niveaus.
De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.

 Boven-/onderwarmte
30-300 °C

Voor taarten, ovenschotels en magere braadstukken op één niveau, bijv. rund of wild.
De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.

 Hydrobakken*
30-300 °C

Voor gistgebak, bijv., brood, broodjes of gistbrood en voor branddeeggebak, bijv. soesjes.
De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
De vochtigheid die afkomstig is van de levensmiddelen blijft als waterdamp in de binnenruimte.

 Pizzastand
30-275 °C

Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, patates frites of strudel.
De warmte komt van onderen en van de ronde verwarmingselementen aan de achterkant.

 Intensieve warmte
30-300 °C


Voor gerechten met knapperige bodem.
De hitte komt van boven en bijzonder sterk van beneden.

 Onderwarmte
30-300 °C

Voor het inmaken en nabakken of -bruinen.
De hitte komt van onderen.

Verwarmingsmethode en temperatuurbereik

Toepassing

 Circulatiegrillen
30-300 °C

Voor het braden van vlees, gevogelte en hele vis.
Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.

 Grill, groot
Grillstanden: 1 (zwak),
2 (gemiddeld), 3 (sterk)

Voor het grillen van steaks, sneetjes brood en stukjes vis.
Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.

 Grill, klein
Grillstanden: 1 (zwak),
2 (gemiddeld), 3 (sterk)

Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, sneetjes en stukjes vis.
Het middelste deel van het grillelement wordt heet.

 Langzaam garen
70-90 °C

Voor het gezond klaarmaken van malse stukken vlees.
De warmte komt bij een vrij lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.

 * Ontdooien
30-60 °C

Voor het ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak.
De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.

 Voorverwarmen
30-70 °C

Voor het voorverwarmen van servies. bijv. van porselein of glas.

 Warmhouden
60-100 °C

Voor het warmhouden van bereide gerechten.



 Insteladvies

Insteladvies voor vele gerechten.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

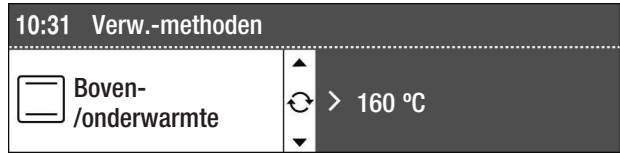
Voorbeeld in de afbeelding: Instelling voor  boven- /onderwarmte, 180 °C.

1. De toets  indrukken.
Op het display wordt  3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.

U kunt deze instelling met de toets  starten.

Wanneer u een andere verwarmingsmethode en temperatuur wilt instellen, gaat u als volgt te werk.

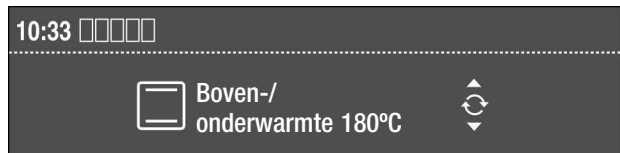
2. Met de draaiknop de verwarmingsmethode instellen.



3. Met de toets > naar Temperatuur gaan en met de draaiknop de temperatuur instellen.



4. De toets ^{start}/_{stop} indrukken.
De oven start. In de statusregel verschijnen de verwarmingsbalken van de temperatuurcontrole.



5. Wanneer het gerecht klaar is, de oven met de toets ^{on}/_{off} uitschakelen of opnieuw een functie kiezen en instellen.

Insteltips:

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.


Werking onderbreken

De toets ^{start}/_{stop} indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand, ^{start}/_{stop} knippert. Opnieuw op de toets ^{start}/_{stop} drukken, de werking wordt voortgezet.

De temperatuur of grillstand veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de temperatuur of grillstand veranderen.

Werking afbreken

De toets  ingedrukt houden, tot 3D-hetelucht, 160 °C verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Informatie opvragen

De toets **i** kort indrukken. Voor elke nieuwe informatie weer de toets **i** kort indrukken.

Voor de start krijgt u informatie over de verwarmingsmethoden, de inschuifhoogtes en de toebehoren. Na de start kunt u de opwarmtemperatuur in de binnenruimte opvragen.

Tijdsduur instellen

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, tijdsduur instellen.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, de eindtijd op een later tijdstip zetten.




Insteladvies

Wanneer u een gerecht van het insteladvies kiest, zijn de optimale instellingen al vastgelegd.

U kunt uit vele categorieën kiezen. U vindt een groot aantal gerechten met gebak, brood, gevogelte, vlees, vis en wild tot ovenschotels en kant-en-klare producten met onze insteladviezen. De temperatuur en tijdsduur kunt u wijzigen. De verwarmingsmethode is vast ingesteld.

Via meerdere keuzeniveaus komt u bij de afzonderlijke gerechten. Probeer u het eens uit. Bekijk de keur aan gerechten.

Gerecht kiezen

1. De toets  indrukken.
 3D-hetelucht, 160 °C verschijnt op het display als voorstel.
2. Draaiknop naar links op  Insteladvies draaien.
3. Met de toets **>** naar de eerste categorie gerechten gaan en met de draaiknop de categorie instellen.

Met de toets **>** gaat u naar het volgende niveau. Met de draaiknop maakt u steeds de volgende keuze. Ten slotte verschijnt de instelling voor het gekozen gerecht.

4. De toets  indrukken.

De oven start. De voorgeslagen tijdsduur **I→I** loopt zichtbaar in de statusregel af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. In de statusregel staat I→I 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets ⏸ wissen.

Insteltips:

De temperatuur of grillstand veranderen

Met de draaiknop de temperatuur of grillstand veranderen.

Tijdsduur veranderen

De toets ⏸ indrukken en met de toets > naar Tijdsduur gaan. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. De toets ⏸ indrukken.

Informatie opvragen

De toets i kort indrukken. Voor elke nieuwe informatie de toets i kort indrukken.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Snelvoorverwarming instellen

De snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle verwarmingsmethoden.

Geschikte verwarmingsmethoden

3D-hetelucht
Boven-/onderwarmte
Hydrobakken
Pizzastand
Intensieve warmte

Geschikte temperaturen

De snelvoorverwarming functioneert niet wanneer de ingestelde temperatuur beneden de 100 °C ligt. Als de temperatuur in de binnenruimte slechts enigszins lager is dan de ingestelde temperatuur, is het snel voorverwarmen niet nodig. Deze wordt niet ingeschakeld.

Snelvoorverwarming instellen

De toets »»» voor de snelvoorverwarming indrukken. In de statusregel verschijnt het symbool »»». De balken van de temperatuurcontrole raken vol.

Wanneer alle balken gevuld zijn is de snelvoorverwarming beëindigd. Er klinkt een kort signaal. Het symbool »»» verdwijnt. Plaats het gerecht in de ovenruimte.

Snelvoorverwarming afbreken

Aanwijzingen

De toets »»» indrukken. Het symbool verdwijnt.

Wanneer u de verwarmingsmethode wijzigt, wordt het snel voorverwarmen afgebroken.

Een ingestelde tijdsduur loopt onafhankelijk van de snelvoorverwarming direct na de start af.

Tijdens het snel voorverwarmen kunt u met de toets i de actuele temperatuur van de binnenruimte opvragen.

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de oven wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

Tijdfuncties

Het menu Tijdfuncties vraagt u op met de toets ⊕.
De volgende functies zijn mogelijk:

Wanneer de oven uitgeschakeld is:

- Kookwekker instellen
- Tijd instellen

Wanneer de oven ingeschakeld is:

- Kookwekker instellen
- Tijdsduur instellen
- De eindtijd op een later tijdstip zetten



Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg


1. Het menu met de toets ⊕ openen.
2. Met de toets < of > overgaan naar de gewenste functie. Het instelbereik is licht, de letters donker.
3. Met de draaiknop de tijd of tijdsduur instellen.
4. Het menu met de toets ⊖ sluiten.

Aan het einde wordt uitvoerig beschreven hoe u elke afzonderlijke functie instelt.




Wekker instellen

De kookwekker loopt onafhankelijk van de oven. U kunt hem op elk moment instellen.

1. De toets  indrukken.
Het menu Tijdfuncties verschijnt.
2. Met de draaiknop de looptijd voor de kookwekker instellen.
3. Met de toets  het menu sluiten.



Het display gaat over naar de vorige toestand. Het symbool  voor de wekker en de aflopende tijd worden weergegeven.

Aan het einde van de ingestelde tijd



Er klinkt een signaal.
Op het display is  0:00 te zien. Met de toets  kunt u het signaal voortijdig wissen. Het menu Tijdfuncties sluit u met de toets .

Insteltips:

Looptijd afbreken

Met de toets  het menu Tijdfuncties openen en de tijd terugdraaien naar 0:00. Het menu met de toets  sluiten.

Looptijd wijzigen

Met de toets  het menu Tijdfuncties openen en met de draaiknop in de volgende seconden de looptijd voor de wekker wijzigen. Het menu met de toets  sluiten.

Tijdsduur instellen

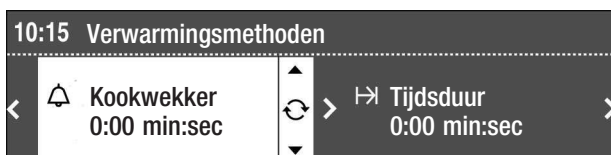
Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de werking na deze tijd automatisch beëindigd. De oven verwarmt niet meer.

Voorwaarde:

er zijn een verwarmingsmethode en temperatuur ingesteld.

Voorbeeld in de afbeelding: Instelling voor boven-/onderwarmte, 180 °C, tijdsduur 45 minuten.

1. De toets \ominus indrukken.
Het menu Tijdfuncties verschijnt.



2. Met de toets \gt of \lt naar Tijdsduur gaan en met de draaiknop de tijdsduur instellen.



3. De toets \ominus indrukken.
Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.
4. Wanneer de oven nog niet gestart is, de toets $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ indrukken.
De tijdsduur $\text{I}\rightarrow$ loopt zichtbaar in de statusregel af.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. In de statusregel staat de tijdsduur op \rightarrow 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets \ominus wissen.

Insteltips:

Tijdsduur afbreken

Het menu met de toets \ominus openen. Met de toets $>$ of $<$ naar Tijdsduur gaan en deze met de draaiknop op 0:00 zetten. Op het display worden nu de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur weergegeven. De toets $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ indrukken, de werking wordt zonder tijdsduur voortgezet.

Tijdsduur veranderen

Het menu met de toets \ominus openen. Met de toets $>$ of $<$ naar Tijdsduur gaan en met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Het menu met de toets \ominus sluiten.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte mogen staan.

De eindtijd kan op een later tijdstip worden gezet bij

- alle verwarmingsmethoden
- vele programma's
- en bij de zelfreiniging

Voorbeeld: U plaatst het gerecht om 9.30 uur in de binnenruimte. Het duurt 45 minuten en is om 10.15 uur klaar. U wilt echter dat het om 12.45 uur klaar is.

Verplaats de eindtijd van 10.15 naar 12.45 uur. De oven gaat over in de wachtstand. Hij start om 12.00 uur en eindigt om 12.45 uur.

Ook voor de zelfreiniging is deze functie beschikbaar. U verplaatst de reiniging naar 's nachts en heeft de oven overdag op elk moment ter beschikking.

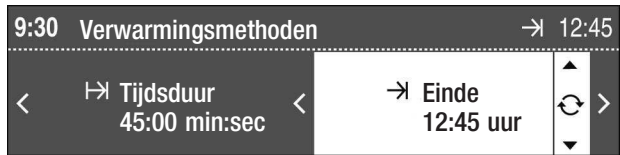
Einde op een later tijdstip zetten

Voorwaarde: de ingestelde functie is niet gestart. Er is een tijdsduur ingesteld Het menu Tijdfuncties \ominus is geopend.

1. Met de toets > naar de eindtijd gaan.
De eindtijd wordt weergegeven.



2. Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip zetten.



3. Met de toets ⊖ het menu Tijdfuncties sluiten.
4. Met de toets ^{start}/_{stop} bevestigen.

De instelling is overgenomen. De oven bevindt zich in de wachtpositie, in de statusregel wordt de eindtijd → weergegeven. De oven start op het juiste moment. De tijdsduur I→loopt zichtbaar in de statusregel af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. In de statusregel staat de tijdsduur op I→ 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets ⊖ wissen.

Insteltips:

Eindtijd corrigeren

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de wachtpositie bevindt. Hiervoor het menu met de toets ⊖ openen, met de toets > of < naar de eindtijd gaan en deze met de draaiknop corrigeren. Het menu met de toets ⊖ sluiten.

Eindtijd afbreken

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de wachtpositie bevindt. Hiervoor het menu met de toets ⊖ openen, met de toets > of < naar de eindtijd gaan en de draaiknop naar links draaien tot de indicatie verdwijnt. De tijdsduur loopt direct af.

Tijd instellen

Na een stroomonderbreking

Om de tijd te kunnen instellen of veranderen moet de oven uitgeschakeld zijn.

Na een stroomonderbreking staat in de statusregel "Tijd instellen".

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

De ingestelde displaytaal wordt in het rechterinstelbereik weergegeven. Deze wordt na een stroomonderbreking niet gewijzigd.

2. De toets \ominus indrukken.
De tijd is overgenomen.

Tijd wijzigen

Voorbeeld: De tijd wijzigen van zomer- in wintertijd

1. De toets \ominus indrukken.
Het menu Tijdfuncties verschijnt.
2. Met de toets $>$ naar Tijd \ominus gaan en de tijd met de draaiknop veranderen.
3. De toets \ominus indrukken.
Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.

Tijdsindicatie wijzigen

Wanneer de oven uitgeschakeld is, verschijnt op het display de klok met de actuele tijd. U kunt deze indicatie wijzigen in een andere klokweergave, in tijd digitaal of in het niet weergegeven van de tijd. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen* na.

Memory

Met Memory kunt u de instelling voor een gerecht opslaan en op elk moment weer opvragen.

Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

Instellingen in Memory opslaan

De zelfreiniging kan niet worden opgeslagen.

1. Verwarmingsmethode, temperatuur en eventueel een tijdsduur voor het gewenste gerecht instellen. Niet starten.

Wanneer u een programma wilt opslaan:
Programma kiezen en instellen tot de tijdsduur wordt weergegeven. Niet starten.

2. De toets **M** ingedrukt houden tot “Memory opgeslagen” verschijnt.

De instelling is opgeslagen en kan direct gestart worden.

Een andere instelling opslaan

Opnieuw instellen en opslaan. De oude instellingen worden overschreven.

Memory starten

De opgeslagen instellingen voor uw gerecht kunt u te allen tijde starten.

1. De toets **M** kort indrukken.
De opgeslagen instellingen worden weergegeven. Wanneer “Geheugenplaats leeg” verschijnt, is geen instelling opgeslagen. U kunt Memory niet starten. Sla eerst de gewenste instelling op, zoals onder *Memory opslaan* omschreven.
2. Toets **start/stop** indrukken.

De Memory-instelling start.

Instellingen veranderen

Dat is te allen tijde mogelijk.

Wanneer u de volgende keer Memory start, verschijnt weer de oorspronkelijke opgeslagen instelling.

Sabbatinstelling

Met deze instelling houdt de oven bij boven- / onderwarmte een temperatuur van 85 °C. U kunt een tijdsduur van 24 tot 73 uur instellen.

Gedurende deze tijd blijven gerechten in de binnenruimte warm, zonder dat u hoeft in- of uit te schakelen.

Voorwaarde: U heeft in de basisinstellingen “Sabbatinstelling ja” geactiveerd. Zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

1. De x toets indrukken.
Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.
2. De draaiknop naar links draaien en de verwarmingsmethode Sabbatinstelling kiezen.
3. Met de toets ⊖ het menu Tijdfuncties openen en met de toets > overgaan naar Tijdsduur.
Er wordt 27:00 uur voorgesteld.
4. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
5. Met de toets ⊖ het menu Tijdfuncties sluiten.
6. De toets ^{start}/_{stop} indrukken.

De Sabbatinstelling start.

De tijdsduur is afgelopen

De oven verwarmt niet meer.

Insteltips:

De eindtijd op een later tijdstip zetten

De eindtijd kan niet op een later tijdstip worden gezet.



Sabbatinstelling afbreken

De toets ^{start}/_{stop} ingedrukt houden, tot 3D-hetelucht, 160 °C verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen de oven per ongeluk inschakelen of een lopende functie veranderen, is hij voorzien van een kinderslot.

Kinderslot activeren

De toets  ingedrukt houden tot het symbool  verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.

Het bedieningspaneel is geblokkeerd.



Ovendeur vergrendelen

U kunt de basisinstellingen zo veranderen dat ook de ovendeur wordt vergrendeld. In het hoofdstuk *Basisinstellingen* kunt u nalezen hoe dit gaat.


De ovendeur vergrendelt wanneer de temperatuur in de binnenruimte op ca. 50 °C komt. Het symbool  verschijnt.

Is de oven uitgeschakeld, dan wordt de deur direct vergrendeld wanneer u het kinderslot activeert.

Blokkering opheffen

De toets  ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt. U kunt weer instellen.

Aanwijzingen

U kunt de oven ondanks een actief kinderslot met  of door lang de toets  in te drukken uitschakelen, de wekker instellen en het geluidssignaal uitschakelen.

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen die u op elk moment aan uw behoeften kunt aanpassen.

N.B.

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de bijbehorende wijzigingsmogelijkheden.

Afhankelijk van de uitrusting van uw apparaat worden op het display alleen de basisinstellingen weergegeven die geschikt zijn voor uw apparaat.

Basisinstelling:	Mogelijkheden:	Toelichting
Taal kiezen: "Nederlands"	29 Andere talen zijn mogelijk	Taal voor de displaytekst
Geluidssignaal tijdsduur: gemiddeld	gemiddeld = 2 minuten kort = 10 seconden lang = 5 minuten	De tijd dat het signaal na afloop van een tijdsduur te horen is.
Toetssignaal: uit	aan uit	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets.
Display-helderheid: dag	dag gemiddeld nacht	Display-verlichting
Contrast: □□□■□□□	bijv. lichter □□□□■□	Display-contrast
Tijdsindicatie: analoog 1	analoog 1 analoog 2 analoog 3 uit* digitaal	Voorstelling van de tijdsindicatie in het display, wanneer de oven uitgeschakeld is. * De tijd verschijnt zolang de restwarmte wordt weergegeven.
Ovenlamp bij werking: aan	aan uit	Verlichting in de binnenruimte.
Verder na het sluiten van de deur: automatisch	automatisch uit*	De manier waarop de werking na het openen en weer sluiten van de oven deur wordt voortgezet. *met ^{start} stop werking voortzetten
Deurvergrendeling bij kinderslot: nee	nee ja	Vergrendeling van de oven deur, wanneer het kinderslot geactiveerd is.
Individueel aanpassen: □□□■□□□	bijv. het bereidingsresultaat steeds intensiever □□□□■□	Bereidingsresultaat van alle automatische programma's wijzigen naar rechts = intensiever naar links = zwakker
Indicatie merklogo aan	aan uit	Het opschrift Siemens na het inschakelen van de oven.
3D-hetelucht voorstel: 160 °C	van 30 tot max. 275 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Boven-/onderwarmte voorstel: 160 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode.

Basisinstelling:	Mogelijkheden:	Toelichting
Hydrobakken voorstel: 160 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Pizzastand voorstel: 200 °C	van 30 tot max. 275 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Intensieve warmte voorstel: 190 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Onderwarmte voorstel: 150 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Circulatiegrillen voorstel: 190 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Grill, groot voorstel: 3	3 2 1	Voorgestelde stand voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Grillen met draaispit voorstel: 250 °C	van 30 tot max. 300 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Grill, klein voorstel: 3	3 2 1	Voorgestelde stand voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Langzaam garen voorstel: 80 °C	van 70 tot max. 90 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Ontdooien voorstel: 30 °C	van 30 tot max. 60 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Voorverwarmen voorstel: 50 °C	van 30 tot max. 70 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.
Warmhouden voorstel: 70 °C	van 60 tot max. 100 °C	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent veranderen.

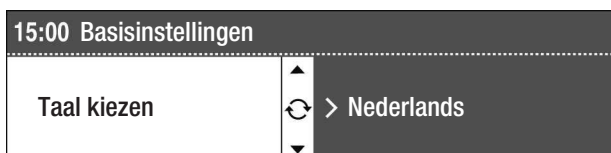
Basisinstelling:	Mogelijkheden:	Toelichting
Koelventilator naloop: gemiddeld	kort gemiddeld lang zeer lang	De tijd dat de koelventilator naloopt.
Reinigingssysteem nee	nee ja	Instelling, of het apparaat met zelfreinigend plafond en zijwanden is uitgerust.
Telescooprail: nee	nee ja	Instelling, of het apparaat met telescooprails uitgerust is.
Sabbatinstelling nee	nee ja	Zie het hoofdstuk Sabbatinstelling
Fabrieksinstelling opnieuw instellen nee	nee ja	Alle veranderingen weer terugzetten naar de basisinstellingen.

Basisinstellingen wijzigen

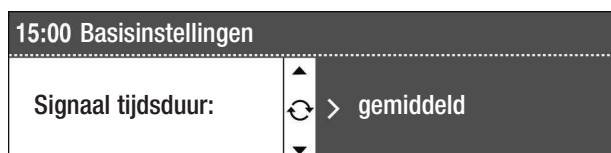
Voorwaarde: de oven dient uitgeschakeld te zijn.

Voorbeeld in de afbeelding: Basisinstelling geluidssignaal Tijdsduur van gemiddeld in kort veranderen.

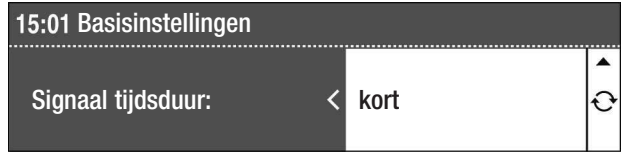
1. De toets **i** ca. 4 seconden lang ingedrukt houden tot links “Taal kiezen” en rechts “Nederlands” verschijnt.



2. Met de draaiknop de basisinstelling kiezen.



3. Met de toets > naar het rechterinstelbereik gaan en met de draaiknop de waarde veranderen.



U kunt nu meer basisinstellingen wijzigen. Hiervoor met de toets < naar de basisinstelling gaan en instellen volgens de beschrijving bij punt 2 en 3.

4. De toets i ingedrukt houden tot de indicatie verdwijnt. Dit duurt ongeveer vier seconden. Alle veranderingen zijn opgeslagen.

Afbreken

De toets off indrukken. De wijzigingen zijn niet overgenomen.

Automatische uitschakeling

Uw oven heeft een automatische uitschakeling. Deze wordt actief wanneer er geen tijdsduur is ingesteld en de instellingen gedurende lange tijd niet veranderd zijn.

Uitschakeling geactiveerd

De tekst “automatische uitschakeling” verschijnt op het display. Het moment waarop dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur of grillstand.

Wanneer u op een willekeurige toets drukt, verdwijnt de tekst. U kunt opnieuw instellen.

N.B.

Is er een tijdsduur ingesteld, dan warmt de oven na afloop van de tijdsduur niet meer op. De automatische uitschakelfunctie is niet nodig.

Zelfreiniging

Bij de zelfreiniging verwarmt de oven op ca. 500 °C. Zo verbranden resten van het braden, grillen of bakken en u hoeft alleen nog de as uit de binnenruimte te verwijderen.

Reinigingsstanden

U kunt drie reinigingsstanden kiezen.

Stand	Reinigingsgraad	Tijdsduur
1	licht	ca. 1 uur, 15 minuten
2	gemiddeld	ca. 1 uur, 30 minuten
3	intensief	ca. 2 uur

Hoe sterker en ouder de vervuiling is, des te hoger de reinigingsstand dient te zijn. Het is voldoende wanneer u de binnenruimte om de twee tot drie maanden schoonmaakt. Voor het schoonmaken zijn slechts ca. 2,5 - 4,7 kilowatt uur nodig.

Belangrijke aanwijzingen

Voor uw veiligheid wordt de ovendeur automatisch vergrendeld. U kunt de ovendeur pas weer openen wanneer de binnenruimte wat afgekoeld is en het slotsymbool van de vergrendeling verdwenen is. Probeer niet om de haak met de hand te verschuiven.



Brandgevaar!

De buitenkant van de oven wordt zeer heet. Zorg ervoor dat de voorzijde van de oven vrij blijft. Nooit brandbare voorwerpen, zoals droogdoeken, aan de deurgreep hangen. Houd kinderen uit de buurt.

Probeer de ovendeur niet te openen zolang de zelfreiniging bezig is. Daardoor kan het reinigen worden afgebroken.

Tijdens de zelfreiniging brandt de ovenlamp in de binnenruimte niet.

Voor de zelfreiniging

De binnenruimte moet leeg zijn. Neem de toebehoren, de vormen en rails uit de binnenruimte.

In het hoofdstuk *Onderhoud en reiniging* kunt u lezen hoe de rails verwijderd worden.

Wanneer de rails niet verwijderd zijn, klinkt er een signaal. De zelfreiniging start niet.



Brandgevaar!

Voedselresten, vet en vleesjus kunnen in brand vliegen. Neem de binnenruimte met een vochtige doek af.

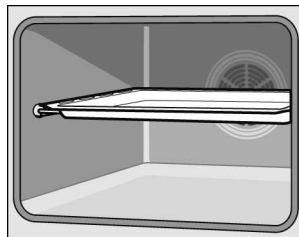
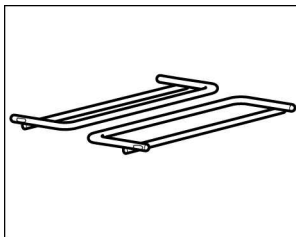
Maak de ovendeur en de randvlakken van de binnenruimte bij de deurdichting schoon. De dichting niet reinigen.

Toebehoren meereinigen

Wanneer u meegeleverde toebehoren bij de zelfreiniging wilt meereinigen, kunt u hiervoor bij de klantenservice houders kopen. Met de houders voor de toebehoren kunt u de braadslede of de bakplaat meereinigen. Neem de toebehoren met een vochtige doek af. Het rooster is niet geschikt voor zelfreiniging.

Hiervoor de houders aan de linker- en rechterkant losdraaien.


U kunt de houders voor de toebehoren verkrijgen bij de klantenservice of via Internet, onder materiaalnummer 466546.



Ernstig gezondheidsrisico!

Nooit platen en vormen met een anti-aanbaklaag meereinigen. Door de grote hitte wordt de anti-aanbaklaag vernietigd en ontstaan er giftige gassen.


Reinigingsstand instellen

1. De toets  indrukken.
Reinigingsstand 3 wordt voorgesteld.

U kunt de zelfreiniging direct met de toets  starten.

Wanneer u de reinigingsstand wilt veranderen:

2. Met de draaiknop de gewenste reinigingsstand kiezen.
3. Met  de reiniging starten.



De ovendeur vergrendelt kort na de start. Het symbool  voor de vergrendeling is verlicht. Pas wanneer het symbool verdwijnt, kan de ovendeur weer worden geopend.

Na afloop van de reiniging

De oven verwarmt niet meer. In de statusregel verschijnt “Zelfreiniging beëindigd”.

Insteltips:

Reiniging afbreken

Met de toets  de oven uitschakelen. De ovendeur kan pas worden geopend wanneer het symbool  verdwijnt.

Reinigingsstand corrigeren

Na de start kan de reinigingsstand niet meer veranderd worden.

De reiniging moet 's nachts aflopen

Om de oven overdag te kunnen gebruiken, verzet u het tijdstip van het einde van de reiniging naar de nacht.

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Na de zelfreiniging

Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijdt u de achtergebleven as met een vochtig doekje uit de binnenruimte.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.

Schaduw en op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking.

De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken niet door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel.

Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen sterk alcoholhoudend reinigingsmiddel,
- geen harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik**Schoonmaakmiddelen**

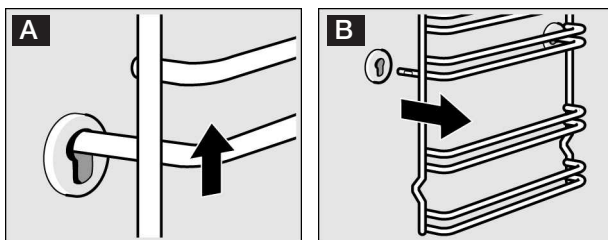
Voorkant van de oven	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of glasschraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Deurafdekking	Schoonmaakmiddel voor roestvrij staal (verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel): Neem de gegevens van de fabrikant in acht.
Ovenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen. Bij sterke vervuiling een schuur sponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. U kunt het best de zelfreiniging gebruiken. Neem hierbij de aanwijzingen in het hoofdstuk <i>Zelfreiniging</i> in acht!
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.

Frames verwijderen en bevestigen

Frames verwijderen

U kunt de frames voor het reinigen verwijderen. De oven dient afgekoeld te zijn.

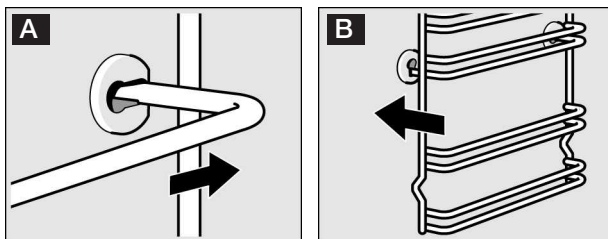
1. Frames aan de voorkant naar boven tillen
2. en verwijderen. (Afbeelding A)
3. Hierna het hele frame naar voren trekken en uitnemen. (Afbeelding B)



Maak de frames schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Frames bevestigen

1. Frame eerst in de achterste bus plaatsen, iets naar achteren drukken (Afbeelding A)
2. en vervolgens in de voorste bus plaatsen. (Afbeelding B)

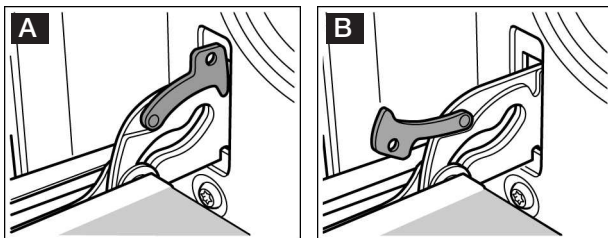


De frames passen links en rechts. De welving moet zich altijd aan de onderkant bevinden.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken en te demonteren, kunt u de ovendeur verwijderen.

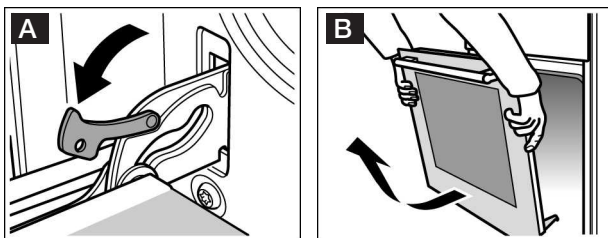
De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendel dichtgeklapt is (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn, zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen (Afbeelding B).



Gevaar voor letsel! Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

Deur verwijderen

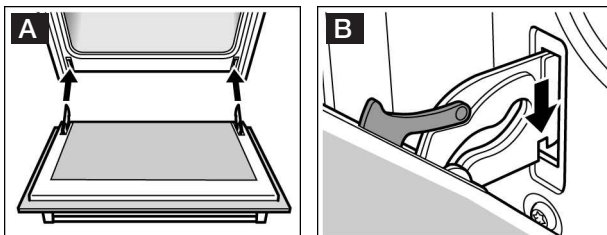
1. De ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels naar links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten (Afbeelding B). Met beide handen aan de linker- en rechterkant vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen.



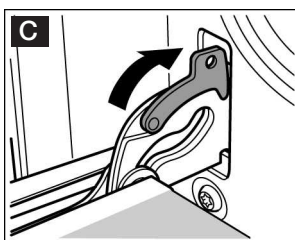
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).
2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C).
Ovendeur sluiten.



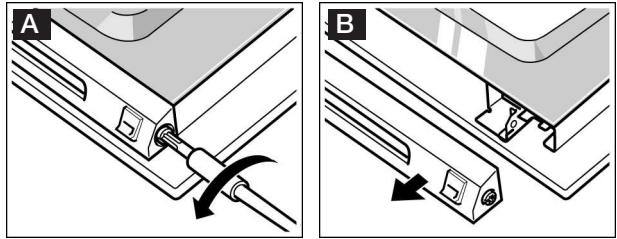
Gevaar voor letsel! Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Deurafscherming afnemen

De afscherming op de ovendeur kan verkleurd raken. Om de ovendeur grondig schoon te maken kunt u de afscherming verwijderen.

1. Ovendeur helemaal openen.
2. Afscherming van de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien. (Afbeelding A)

3. Afscherming afnemen (Afbeelding B)



Let erop dat de ovendeur niet gesloten wordt zolang de afscherming afgenomen is. De binnenruit kan beschadigd worden.

De afscherming schoonmaken met een reinigingsproduct voor roestvrij staal.

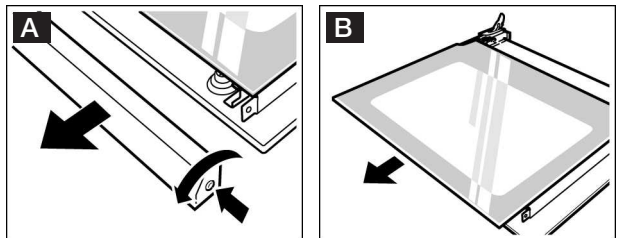
4. Afscherming weer terugplaatsen en bevestigen.
5. Ovendeur sluiten.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

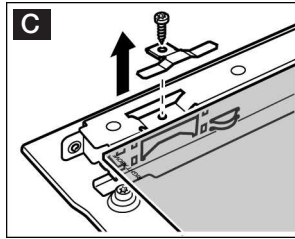
Verwijderen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur afnemen.

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien. (Afbeelding A)
3. De bovenste ruit optillen en naar buiten trekken. (Afbeelding B)



4. De klemmen rechts en links vastschroeven en verwijderen. (Afbeelding C) Ruit eruit nemen.



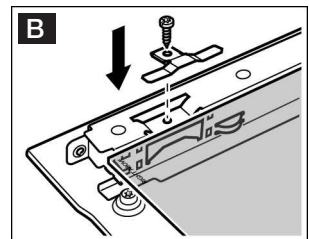
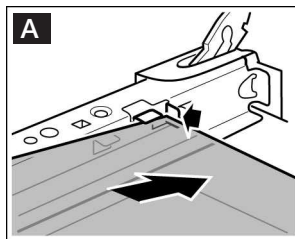
Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

Inbrengen

Let er bij het inbrengen op dat linksonder “Right above” ondersteboven staat.

1. Ruit schuin naar achteren inschuiven. (Afbeelding A)
2. De klemmen rechts en links erop plaatsen en vastschroeven. (Afbeelding B)
3. Bovenste ruit schuin naar achteren inschuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.



4. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
5. Ovendeur inbrengen




Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn aangebracht.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Kijk voordat u contact opneemt met de klantendienst de tabel na. Misschien kunt u de storing zelf verhelpen.

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
In de statusregel verschijnt "Tijd instellen". De weergegeven tijd is niet actueel. In het rechterinstelbereik staat "Taal kiezen".	Stroomonderbreking	Stel de actuele tijd in met de draaiknop en druk op de toets  . De ingestelde taal wordt na een stroomonderbreking niet gewijzigd.
De ovendeur kan niet worden geopend. In de statusregel staat "Tijd instellen". De weergegeven tijd is niet actueel. In het rechterinstelbereik staat "Taal kiezen". Het symbool  wordt weergegeven.	Stroomonderbreking tijdens de zelfreiniging	Stel de actuele tijd in met de draaiknop en druk op de toets  . De ingestelde taal wordt na een stroomonderbreking niet gewijzigd. Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is. Het symbool  erdwijnt. U kunt de ovendeur weer openen.
De oven warmt niet op of de verwarmingsmethode kan niet worden ingesteld.	Verwarmingsmethode niet herkend	Nog een keer instellen.
De oven warmt niet op. In de statusregel staat "Demo".	De oven bevindt zich in de demomodus	Schakel de zekering in de meterkast uit en na 20 seconden weer in. In de volgende 2 minuten de toets  vier seconden lang ingedrukt houden, tot "Demo" in de statusregel verdwijnt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
In de statusregel verschijnt “automatische uitschakeling”.	De automatische uitschakeling is geactiveerd. De oven schakelt zichzelf uit.	Druk een willekeurige toets in. De tekst verdwijnt. U kunt weer instellen.

Foutmeldingen met E

Wordt op het display een foutmelding met E weergegeven, druk dan op de toets ⊖. Hiermee wordt de foutmelding gewist. Het kan zijn dat u vervolgens de tijd opnieuw moet instellen. Wordt de fout opnieuw weergegeven, neem dan contact op met de klantenservice.

Bij volgende foutmeldingen kunt u eventueel zelf voor een oplossing zorgen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
E011	Een toets is te lang ingedrukt of is beklemd geraakt.	Druk alle toetsen afzonderlijk in. Controleer of de toetsen schoon zijn. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutmelding aanhoudt.
E115 	De temperatuur in de binnenruimte is te hoog.	De ovendeur is vergrendeld. Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is. Met de toets ⊖ wist u de foutmelding.



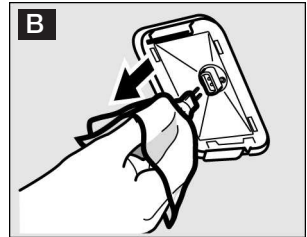
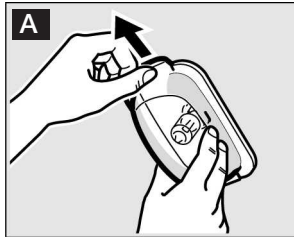
Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 12V-halogenelampen, 10 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Houd de halogenelamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.



1. Gevaar van een elektrische schok!
Zekering in de meterkast uitschakelen.
2. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming verwijderen. Hiervoor met de duimen de metalen strippen naar de zijkant drukken. (Afbeelding A)
4. Lamp eruit trekken - niet draaien. (Afbeelding B)
Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de stiften letten. Lamp stevig aandrukken.



5. Glazen afscherming weer terugplaatsen. Hierbij met één kant inbrengen en de andere kant vast aandrukken. Het glas zit nu vast.
6. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

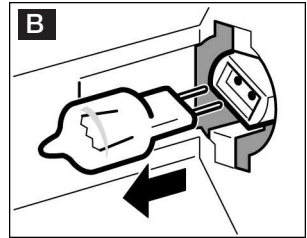
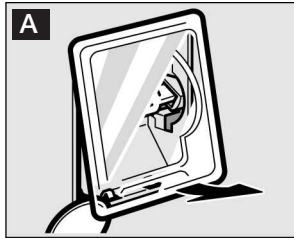
Linkerovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 12V-halogenelampen, 10 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Houd de halogenelamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

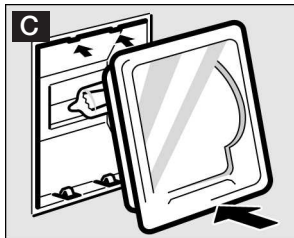


1. Gevaar van een elektrische schok!
Zekering in de meterkast uitschakelen.
2. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.

3. Glazen afscherming verwijderen. Daarvoor de glazen afscherming met de hand van onderaf openen. (Afbeelding A)
Kan de glazen afscherming moeilijk worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij.
4. Lamp eruit trekken - niet draaien. (Afbeelding B)
Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de stiften letten. Lamp stevig aandrukken.



5. Glazen afscherming weer terugplaatsen. Let erop dat de werving in het glas zich aan de rechterkant bevindt. Het glas van boven inbrengen en van onderen vast aandrukken. (Afbeelding C) Het glas zit nu vast.



6. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen.

Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricage nummer (FD-nr.) van uw apparaat.

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het telefoonnummer en adres van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicedienstcentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Klantenservice 

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de gaartijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren



Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Automatische programma's

Met de automatische programma's gaan geraffineerde stoofgerechten, sappig gebraden vlees en smakelijke eenpansmaaltijden u heel gemakkelijk af. U hoeft hierbij niet te keren en te bedruipen en de binnenruimte blijft schoon.

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van het vlees en de grootte en soort van de vormen of het servies.

Maak gebruik van pannenlappen wanneer u het gerecht uit de oven neemt. De vorm is heel heet. Opgelet bij het openen van de vorm, er komt hete stoom vrij.

Vormen

De automatische programma's zijn alleen geschikt voor het braden en bakken in open vormen, met uitzondering van gegratineerde ham. Gebruik alleen vormen met een goed sluitend deksel. Neem ook de gegevens van de fabrikant van de vorm in acht.

Geschikte vormen

Wij raden het gebruik van hittebestendige vormen (tot 300 °C) aan, van glas of glaskeramiek. Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het glanzende oppervlak reflecteert de warmtestraling zeer sterk. Het gerecht wordt minder bruin en het vlees minder gaar. Gebruikt u een braadslede van roestvrij staal, neem dan na afloop van het programma het deksel eraf. Het vlees op grillstand 3 nog 8 tot 10 minuten gratineren. Gebruikt u braadsledes van geëmailleerd staal, gietijzer of persgegoten aluminium, dan wordt het gerecht bruiner. Voeg wat meer vloeistof toe.

Ongeschikte vormen

Vormen van licht, glanzend aluminium, ongeglazuurde klei en vormen met kunststof handgrepen zijn niet geschikt.

Grootte van de vorm

Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. Zo krijgt u mooi braadsap.

De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens het braden uitzetten.

Gerecht voorbereiden

Gebruik vers of diepvriesvlees. Wij bevelen vers vlees op koelkasttemperatuur aan.

Gebruik een geschikte vorm.

Weeg het verse of diepvriesvlees, het gevogelte of de vis. Gedetailleerde aanwijzingen vindt u in de betreffende tabellen. Om in te stellen dient u het gewicht te weten.

Kruid het vlees. Diepvriesvlees kruidt u op dezelfde manier als vers vlees.

Bij veel gerechten dient vloeistof te worden toegevoegd. Doe dan zoveel vloeistof in de vorm dat de bodem voor ca. ½ cm bedekt is. Staar er “wat” vloeistof in de tabel, dan zijn 2-3 eetlepels meestal toereikend. Bij “veel” vloeistof mag het rustig meer zijn. Neem de aanwijzingen voor en in de tabellen in acht.

Sluit de vorm af met een deksel. Plaats hem op hoogte 2 op het rooster.

Bij enkele gerechten is het niet mogelijk de eindtijd te veranderen. Deze gerechten zijn aangeduid met een ster *.

Plaats de vorm altijd in de onverwarmde ovenruimte.

Programma's

Gevogelte

Leg het gevogelte met de kant van de borst naar boven in de braadslede. Gevuld gevogelte is ongeschikt.

Bij meerdere bouten stelt u het gewicht van de zwaarste in. De bouten moeten ongeveer even zwaar zijn.

Voorbeeld:

3 kippenbouten van 300 g, 320 g en 400 g.
Stel 400 g in.

Maakt u twee even zware kippen klaar in een braadslede, stel dan evenals bij de bouten het gewicht van de zwaarste in.

Voeg aan kalkoenfilet royaal vloeistof toe, zodat hij sappig blijft.

Programma's Gevogelte	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Kip, vers*	0,7-2,0	nee	Gewicht van het vlees
Poularde, vers*	1,4-2,3	nee	Gewicht van het vlees
Eend, vers*	1,6-2,7	nee	Gewicht van het vlees
Gans, vers*	2,5-3,5	nee	Gewicht van het vlees
Kalkoen, vers*	2,5-3,5	nee	Gewicht van het vlees
Kalkoenfilet, vers	0,5-2,5	veel	Gewicht van het vlees
Bouten, vers bijv. kippen-, eenden-, ganzen-, kalkoenbout	0,3-1,5	nee	Gewicht van de zwaarste bout
Bouten, diepvries* bijv. kippen-, eenden-, ganzen-, kalkoenbout	0,3-1,5	nee	Gewicht van de zwaarste bout

Vlees

Doe zoveel vloeistof in de vorm als wordt aangegeven.

Rundvlees

Voeg aan stoofvlees voldoende vloeistof toe. U kunt ook marineervocht gebruiken.

Bij gekookt rundvlees, opgediend in soep, moet zoveel vloeistof (water of bouillon) worden toegevoegd dat het vlees bijna bedekt is.

Rosbief eerst bereiden met de kant van het vet naar boven.

Programma's Rundvlees	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Stoofvlees, vers bijv. klapstuk, schouderstuk, schouder, gemarineerd vlees	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Stoofvlees, diepvries* bijv. klapstuk, schouderstuk, schouder	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Rosbief, vers, medium bijv. lendestuk	0,5-2,5	nee	Gewicht van het vlees
Rosbief, vers, doorbakken bijv. lendestuk	0,5-2,5	nee	Gewicht van het vlees
Rosbief, diepr., doorbakken* bijv. lendestuk	0,5-2,0	nee	Gewicht van het vlees
Gehakt*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
Gekookt rundvlees, opged. in soep vers	0,5-2,5	veel	Gewicht van het vlees

Kalfsvlees

Bij Osso buco royaal groente (selderij, tomaten, wortels) in de vorm doen en de schenkelschijven erover verdelen. Vloeistof (bouillon) naar wens toevoegen.

Programma's Kalfsvlees	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Braadstuk, vers, mager bijv. bovenbout, fricandeau	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Braadstuk, vers, doorregen bijv. nek, hals	0,5-3,0	wat	Gewicht van het vlees

Programma's Kalfsvlees	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Braadstuk, diepvries, mager* bijv. bovenbout, fricandeau	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Braadstuk, diepvries, doorregen* bijv. nek, hals	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees
Schenkel met been, vers	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Osso buco bijv. kalfsschenkelschijven met groente	0,5-3,5	ja	Gewicht van het vlees

Varkensvlees

Leg vlees met been zo in de braadslede dat de kant van het been naar beneden ligt.

Vlees met een korstje legt u met de korst naar boven in de vorm. Snijd het zwaard voor de bereiding rastervormig in, zonder het vlees te beschadigen.

Ham met de vetlaag naar boven in de vorm leggen.

De ham onafgedekt gratineren.

Stel bij braadstukken het gewicht van het vlees, bij rollades en gehakt het totaalgewicht in.

Programma's Varkensvlees	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Halsstuk, vers, zonder been	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Halsstuk, vers, met been	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Halsstuk, diepvries, zonder been*	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Halsstuk, diepvries, met been*	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Koteletten met been, vers	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Lendestuk, vers	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Rollade, vers	0,5-3,0	ja	Totaalgewicht
Braden met korstje, vers buikstuk varkensvl.	0,5-3,0	nee	Gewicht van het vlees

Programma's Varkensvlees	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Braden met korstje, versschouder	0,5-3,0	nee	Gewicht van het vlees
Gehakt*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
Casselerrib met been, vers	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Ham, vers, gepekeld, garen	1,0-4,0	wat	Gewicht van het vlees
Ham, vers, gepekeld, gratineren*	1,0-4,0	nee	Gewicht van het vlees

Lams- en schapenvlees

Stel bij braadstukken en bouten het gewicht van het vlees, bij gehakt het totaalgewicht in.

Programma's Lamsvlees	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Lamsbout, vers, zonder been, doorbakken	0,5-2,5	wat	Gewicht van het vlees
Lamsbout, vers, geen been, medium	0,5-2,5	nee	Gewicht van het vlees
Lamsbout, vers, met been, doorbakken	0,5-2,5	wat	Gewicht van het vlees
Lamsbout, diepvries, zonder been, doorbakken*	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees
Lamsbout, diepvries, geen been, medium*	0,5-2,0	nee	Gewicht van het vlees
Lamsbout, diepvries, met been, doorbakken*	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees
Gehakt*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht

Programma's Schapenvlees	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Schapenvlees, vers schouder	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Schapenvlees, diepvries* Schouder	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees

Wildbraad

Wildbraad kunt u met spek bedekken, het vlees blijft dan sappiger maar wordt niet zo erg bruin. Voor een fijnere smaak kunt u het wildbraad voor het garen 's nachts in de koelkast in karnemelk, wijn of azijn marinieren.

Wanneer u meerdere hazenbouten klaarmaakt, stelt u het gewicht van de zwaarste bout in.

Konijn kunt u ook voor de bereiding in porties verdelen. Stel het totaalgewicht in.

Programma's Wildbraad	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Hertenvlees, vers schouderstuk, borststuk	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Hertenvlees, diepvries* schouderstuk, borststuk	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Reebout, zonder been, vers	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Reebout, zonder been, diepvries*	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Hazenbout, met been, vers	0,3-0,6	ja	Gewicht van de zwaarste bout
Hazenbout, met been, diepvries*	0,3-0,6	ja	Gewicht van de zwaarste bout
Wild zwijn, vers bijv. schouderstuk, borststuk	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Wild zwijn, diepvries* bijv. schouderstuk, borststuk	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Konijn, vers	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees

Vis

U kunt de vis zoals gebruikelijk besprenkelen met citroensap en zouten.

Voor gestoofde vis: ½ cm hoog vloeistof, bijv. wijn of citroensap, in de vorm doen.

Voor gebakken vis: De vis door de bloem halen en met gesmolten boter bestrijken.

Hele vis lukt het beste wanneer deze in de “zwemhouding” in de vorm staat. Dit betekent dat de rugvin naar boven gericht is. Om ervoor te zorgen dat de vis in deze stand blijft, kunt u een ingesneden aardappel of een kleine, ovenvaste vorm in de buikopening aanbrengen.

Bij meerdere vissen stelt u het totaalgewicht in. De vissen moeten echter even groot of even zwaar zijn. Voorbeeld: Twee forellen van 0,6 en 0,5 kg. Stel 1,1 kg in.

Programma's Vis	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Forel, vers, stoven*	0,3-1,5	ja	Totaalgewicht
Forel, vers, bakken*	0,3-1,5	nee	Totaalgewicht
Snoekbaars, vers, stoven*	0,5-2,0	ja	Totaalgewicht
Snoekbaars, vers, bakken*	0,5-2,0	nee	Totaalgewicht
Kabeljauw, vers, stoven*	0,5-2,0	ja	Totaalgewicht
Kabeljauw, vers, bakken*	0,5-2,0	nee	Totaalgewicht
Karper, vers, stoven*	0,8-2,0	ja	Totaalgewicht
Karper, vers, bakken*	0,8-2,0	nee	Totaalgewicht

Gebraden gehakt (in broodvorm)

Gebruik alleen vers gehakt.

Stel het totaalgewicht van het bereide gehakt in.

U kunt het mengsel met groenteblokjes of kaas afmaken.

Programma's Gehakt	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
van vers rundvlees*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
van vers varkensvlees*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
van vers lamsvlees*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
van vers gemengd vlees*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht

Eenpansgerecht

U kunt verschillende soorten vlees en verse groente combineren.

Het vlees in stukken snijden. Stukken kip ongesneden gebruiken.

Dezelfde tot de dubbele hoeveelheid groente bij het vlees doen.

Voorbeeld: Aan 0,5 kg vlees voegt u 0,5 kg tot 1 kg verse groente toe.

Moet het vlees geroosterd zijn, leg het dan als laatste ingrediënt op de groente in de braadslede. Wanneer u het minder gebruikt wilt, meng het vlees dan door de groente.

Bij eenpansmaaltijden met vlees stelt u het gewicht van het vlees in. Moet de groente zachter, stel dan het totaalgewicht in.

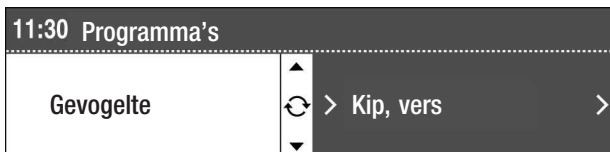
Geschikt voor een groenteschotel zijn vaste groentesoorten, zoals wortels, sperziebonen, witte kool, selderij en aardappels. Hoe kleiner u de groente snijdt, hoe zachter deze wordt. Bedek de groente met vloeistof om te voorkomen dat deze te bruin wordt aan de bovenkant.

Programma's Eenpansmaaltijd	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Met vlees bijv. eenpansmaaltijd met verschillende soorten vlees	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Met groente bijv. vegetarische eenpansmaaltijd	0,3-3,0	ja	Totaalgewicht
Goulash	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Vleesrolletjes	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees

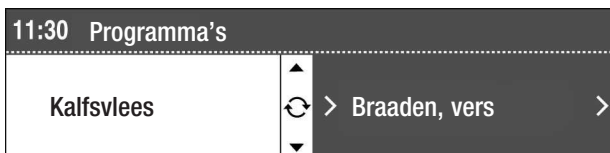
Programma kiezen en instellen

Voorbeeld in de afbeelding: Instelling voor diepvrieskalfsvlees, mager, 1,3 kg.

1. De toets **P** indrukken.
De eerste programmagroep en het eerste programma verschijnen.



2. Met de draaiknop de programmagroep kiezen.

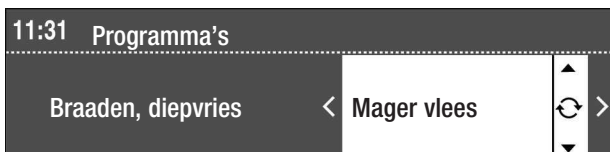


3. De toets **>** indrukken en met de draaiknop het programma kiezen.



Bij een deel van de programma's kunt u nog meer differentiëren, bijv. bij kalfsbraadvlees in mager of doorregen vlees.

Druk de toets **>** in en maak een keuze met de draaiknop.



4. De toets > indrukken.
Voor het gekozen programma verschijnt een voorgesteld gewicht.
5. Met de draaiknop het gewicht instellen.
De programmaduur wordt in de statusregel weergegeven.



Wanneer u nu nog een keer de toets > indrukt, gaat u naar het programma *Individueel aanpassen*. U kunt invloed op het resultaat van het programma uitoefenen. Zie *Individueel aanpassen* hierna.

6. De toets ^{start}/_{stop} indrukken.

Het programma start. De tijdsduur I→I loopt zichtbaar in de statusregel af.

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. U kunt het signaal voortijdig met de toets ⊕ wissen.

Het programma is beëindigd

Insteltips:

Programma afbreken

De toets ^{start}/_{stop} ingedrukt houden, tot 3D-hetelucht, 160 °C verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Informatie opvragen

Voor de start: De toets **i** kort indrukken. Er worden verschillende soorten informatie bij het programma weergegeven. Voor elke nieuwe informatie weer de toets **i** kort indrukken.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Bij veel programma's kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten. Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*.

Individueel aanpassen

Wanneer het bereidingsresultaat dat een programma oplevert niet aan uw voorstellingen beantwoordt, kunt u dit de volgende keer aan uw wensen aanpassen.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 5. De toets > indrukken en met de draaiknop het verlichte veld verplaatsen.

□□□■□□□

Naar links = bereidingsresultaat zwakker.



Naar rechts = bereidingsresultaat sterker.

Met de toets $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$ starten.

De tijdsduur voor het programma wordt gewijzigd.

Tips voor de automatische programma's

Het gewicht van het vlees of gevogelte ligt boven het aangegeven gewichtsbereik.

Het gewichtsbereik is bewust beperkt. Voor zeer grote braadstukken is vaak geen voldoende grote braadslede voorhanden. Bereid grote stukken vlees met boven- en onderwarmte  of Circulatiegrillen .

Het vlees is goed, maar de jus is te donker.

Neem een kleinere vorm of gebruik meer vloeistof.

Het vlees is goed, maar de jus is te licht en te waterig.

Neem een grotere vorm of gebruik minder vloeistof.

Het gerecht is te droog aan de bovenkant.

Gebruik een vorm met een goed sluitend deksel. Mager vlees blijft malser door er spekreepjes op te leggen.

Tijdens het braden ruikt het vlees aangebrand, maar het ziet er goed uit.

Het deksel van de braadslede sluit niet goed of het vlees is groter geworden en heeft het deksel opgetild. Gebruik altijd een passend deksel. Let erop dat er minstens 3 cm afstand zit tussen het vlees en het deksel.

U wilt diepvriesvlees klaarmaken.

Kruid het diepvriesvlees op dezelfde manier als vers vlees. Let op: Bij diepvriesvlees kan de eindtijd niet worden verschoven naar een later tijdstip. Het vlees zou in de wachttijd ontdooien en oneetbaar worden.

Het vlees is niet gaar genoeg of te veel doorgebraden.

Verander de volgende keer de instellingen. Aanwijzingen hiervoor vindt u in het hoofdstuk *Automatische programma's, Individueel instellen*.

Voor u in onze kookstudio uitgetest

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over de te gebruiken vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege ovenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven.

Verwijder voor het gebruik alle toebehoren uit de ovenruimte die u niet nodig heeft.

Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.


De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.


Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

Gebruik altijd een pannenzak wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Taart, cake en gebak

Bakken op één niveau

Wanneer u gebak op één niveau met boven-/onderwarmte  bakt, lukt het het best.

Wanneer u met hete lucht  bakt: gebak in vormen, inschuifhoogte 2
gebak op de plaat, inschuifhoogte 3.

Bakken op meerdere niveaus

Maak gebruik van 3D-hetelucht .

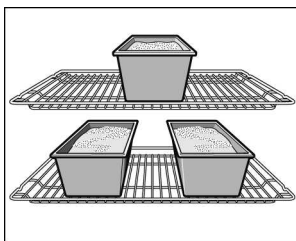
Bakken op 2 niveaus:
braadslede op inschuifhoogte 3
bakplaat op inschuifhoogte 1.

Bakken op 3 niveaus:
bakplaat op inschuifhoogte 5
braadslede op inschuifhoogte 3
bakplaat op inschuifhoogte 1.

Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

Wanneer u met 3 rechthoekige bakvormen tegelijk bakt, zet deze dan zoals op de afbeelding aangegeven op het rooster.



Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Siliconen vormen zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.


Tabellen

In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt


ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.
Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Bijkomende informatie vindt u onder “Tips voor het bakken” na de tabellen.













N.B.: als gevolg van de hoge vochtigheid kan zich bij het bakken met hydrobakken  aan de binnenkant van de ovenruit condensaat vormen. Wanneer u de ovendeur opent, komt er stoom vrij.

 = 3D-hetelucht

 = Boven-/onderwarmte

 = Hydrobakken

 = Intensieve warmte








Gebak in vormen	Vormen	Hoogte	Verwarming-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/cakevorm	2		160-180	50-60
	3 cakevormen	3+1		140-160	60-80
Fijne cake	Krans-/cakevorm	2		150-170	60-70
Taartbodem van roerdeeg	Vorm bodem vruchtentaart	3		160-180	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2		160-180	50-60
Biskuitbodem, 2 eieren voorverwarmen	Vorm bodem vruchtentaart	2		150-170	20-30
Biscuittaart, 6 eieren voorverwarmen	donkere springvorm	2		150-170	40-50
Bodem van zandtaartdeeg met rand	donkere springvorm	1		170-190	25-35
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	donkere springvorm	1		160-180	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	2		210-230	30-40
Tulband	Tulbandvorm	2		150-170	60-70
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking, voorverwarmen	Pizzaplaat	2		280-300	10-15

Gebak in vormen	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Hartig gebak*	donkere springvorm	2		170-190	40-50


* Gebak ca. 20 minuten in het uitgeschakelde, gesloten apparaat laten afkoelen.

- = 3D-hetelucht
 = Boven-/onderwarmte
 = Hydrobakken
 = Intensieve warmte












Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Roerdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	2		170-190	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	40-50
Gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	3		170-190	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Gistdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	3		160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	50-60
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat				
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	3		160-180	50-60
Zwitserse Wähe (platte vruchtentaart)	Braadslede	2		200-220	40-50
Biscuitrol voorverwarmen	Bakplaat	2		160-180	15-20









Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2		170-190	25-35
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3		160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3		140-160	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-210	55-65
Pizza	Bakplaat	2		190-210	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	40-50
Gemarmerde cake, voorverwarmen	Braadslede	2		280-300	10-12

 = 3D-hetelucht

 = Boven-/onderwarmte

 = Hydrobakken

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	3		130-150	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	25-35
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		130-150	30-40
Sprits	Bakplaat	3		150-170	20-30
	Bakplaat	3		150-170	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-40
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		130-150	40-50
Bitterkoekjes	Bakplaat	2		100-120	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		100-120	35-45
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		100-120	40-50
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	100-150

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Muffins	Rooster met muffinplaat	3		180-200	20-25
	2 roosters met muffinplaten	3+1		160-180	25-30
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2		210-230	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3		180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	25-35
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		170-190	35-45
Gistdeeggebak	Bakplaat	3		190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		160-180	25-35

Brood en broodjes







Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen, in zoverre niets anders aangegeven is.

Giet nooit water in de hete oven.

Bij het bakken op 2 niveaus de braadslede altijd boven de bakplaat inschuiven.

 = 3D-hetelucht

 = Hydrobakken

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood met 1,2 kg meel	Braadslede	2		300	5
				200	30-40
Zuurdeegbrood met 1,2 kg meel	Braadslede	2		300	8
				200	35-45
Plat rond brood	Braadslede	2		300	10-15
Broodjes Niet voorverwarmen.	Bakplaat	3		200-220	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Bakplaat	3		180-200	15-20
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

Het gebak zakt in.

Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.

Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.

Het gebak is te droog.

Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).

Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.

Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.

Het sap van de vruchten stroomt over.

Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.

Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.

Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.

Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.

Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gevoelig gebak bakt u met boven- en onderwarmte  op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.

Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.

Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.

Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.

U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.

Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.

Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd hete lucht (☀). Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Aanwijzingen voor de vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Het meest geschikt zijn vormen van glas. De deksel moet op de braadpan passen en goed sluiten.

Wanneer u geëmailleerde braadpannen gebruikt, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadpannen van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo bruin kan het vlees iets minder gaar zijn. Houd langere gaartijden aan.

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Vorm zonder deksel = open

Vorm met deksel = gesloten

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Voeg aan mager vlees wat vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca ½ cm hoog bedekt te zijn.

Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm bedekt te zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in de geëmailleerde braadpan klaarmaakt is er iets meer nodig dan in een glazen vorm.

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaat langzamer en wordt minder bruin. Gebruik een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

Verwarm bij het grillen voordat u het gerecht in de oven zet ca. 3 minuten voor.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt. Plaats ook de braadslede op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

De bakplaat of braadslede niet op hoogte 4 of 5 inschuiven. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering kunnen ze de binnenruimte beschadigen.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Keer de grillstukken na $\frac{2}{3}$ van de aangegeven tijd.

Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.


Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het braadstuk klaar is, moet het nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Het vocht kan zich dan beter verdelen.























Wikkel rosbief na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.












Snijd bij varkensvlees met zwoerd, het zwoerd kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwoerd naar beneden in de vorm.

 = Boven-/onderwarmte

 = Circulatiegrillen

 = Grill, groot

Vlees	Gewicht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingsduur in minuten
Rundvlees						
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1		220-240	60
Steaks, 3 cm dik, medium		Rooster + braadslede	5+1		3	15
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalfsschenkel	1,5 kg	open	2		210-230	140
Varkensvlees						
Braadstuk, zonder zwaard (bijv. halsstuk)	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Braadstuk, zonder zwaard (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Varkensfricandeau	500 g	Rooster + braadslede	3+1		230-240	30
Gebraden varkensvlees, mager	1,0 kg	open			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70

Vlees	Gewicht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingsduur in minuten
Steaks, 2 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	15
Varkensmedaillons, 3 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	10
Lamsvlees						
Lamszadel, met been	1,5 kg	open	2		190-210	60
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		160-180	120
Wildbraad						
Reerug met been	1,5 kg	open	2		200-220	50
Reebout zonder been	1,5 kg	gesloten	2		210-230	100
Gebraden wild zwijn	1,5 kg	gesloten	2		180-200	140
Hertenvlees	1,5 kg	gesloten	2		180-200	130
Konijn	2 kg	gesloten	2		220-240	60
Gebraden gehakt (in broodvorm)	van 500 g vlees	open	1		180-200	80
Worstjes		Rooster + braadslede	4+1		3	15

Gevogelte

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld, panklaar gevogelte.

Grilt u direct op het rooster, plaats de braadslede dan op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Steek bij eend of gans het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.

Leg het hele gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster. Na $\frac{2}{3}$ van de opgegeven tijd keren.


Stukken vlees, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren.















Stukken gevogelte na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren.

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, gezouten water of sinaasappelsap.

 = Circulatiegrillen

 = Grill, groot

 = Boven-/onderwarmte

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2		220-240	60-70
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		210-230	80-90
Kip, gehalveerd	500 g per stuk	Rooster	2		220-240	40-50
Kip in stukken	150 g per stuk	Rooster	3		210-230	30-40
Kip in stukken	300 g per stuk	Rooster	3		210-230	35-45
Kipfilets	200 g per stuk	Rooster	3		3	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		190-210	100-110
Eendenborst	300 g per stuk	Rooster	3		240-260	30-40
Gans, heel	3,5-4 kg	Rooster	2		170-190	120-140
Ganzebouten	400 g per stuk	Rooster	3		220-240	40-50
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
Kalkoenrollade	1,5 kg	open	1		200-220	110-130
Kalkoenfilet	1,0 kg	gesloten	2		180-200	80-90
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vis

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.


Visstukken keren na $\frac{2}{3}$ van de grilltijd.







Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Een ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis zorgt voor stabiliteit.

Voeg aan visfilet een paar eetlepels vloeistof toe om te stoven.

 = Grill, groot

 = Circulatiegrillen

 = Boven-/onderwarmte

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	elk ca. 300 g	Rooster	2		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rooster	2		190-210	60-70
	2,0 kg	gesloten	2		190-210	70-80
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25
Visfilet		gesloten	2		210-230	25-30

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.

Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?

Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.

Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.

Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.

Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.

Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.

Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.

Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.


Langzaam garen

Langzaam garen, dat op een hele lage temperatuur gebeurt, is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé moeten worden of waarbij de gaartijd zeer nauw luistert. Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht. Uw voordeel: U heeft veel speelruimte bij de menuplaning, want langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden.

Geschikte vormen

Gebruik een ondiepe vorm, bijv. een serveerschaal van porselein of een glazen braadpan zonder deksel. Plaats de open vorm altijd op hoogte 2 op het rooster.

U gaat als volgt te werk

1. Langzaam garen  kiezen en 70 + 90 °C instellen. De oven voorverwarmen en daarbij de vorm meeverwarmen.
2. Wat vet sterk verhitten in een pan. Het vlees aan alle kanten, ook aan de uiteinden, goed aanbraden en direct in de voorverwarmde vorm doen.
3. De vorm met het vlees weer in de oven plaatsen en langzaam garen. Voor het meeste vlees is een temperatuur van 80 °C ideaal.

Aanwijzingen voor het langzaam garen

Gebruik alleen vers vlees. Verwijder pezen en vetranden zorgvuldig. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak.

Braad het vlees zeer heet en voldoende lang aan alle kanten aan ook aan de uiteinden.

Grote stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.

Het vlees kan direct na het langzaam garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten.









Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.




Wanneer u een saus wilt opdienen bij het vlees, gaar het dan in een gesloten vorm. Let er echter op dat de bereidingstijden korter worden.

Om te controleren of het vlees gaar is, gebruikt u een braadthermometer. Er dient minstens 30 minuten een kerntemperatuur van 60 °C te worden aangehouden.

Tabel

Voor het langzaam garen zijn alle zachte delen van gevogelte, rund, kalf, varken en lam geschikt. De tijden voor het langzaam garen zijn afhankelijk van de dikte en kerntemperatuur van het vlees.

Gerecht	Gewicht	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Aanbraadtijd in minuten	Tijd voor het langzaam garen in uren
Gevogelte						
Kalkoenfilet	1000 g	2		80	6-7	4-5
Eendenborst*	300-400 g	2		80	3-5	2-2,5
Rundvlees						
Runderbraadvlees (bijv. heupstuk) 6-7 cm dik	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4,5-5,5
Runderfilet, heel	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rosbief, 5-6 cm dik	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Rundersteaks, 3 cm dik		2		80	5-7	80-110 min.
Kalfsvlees						
Kalfsbraadvlees 6-7 cm dik (bijv. bovenbout)	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalfsfilet	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3,5

Gerecht	Gewicht	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Aanbraad- tijd in minuten	Tijd voor het langzaam garen in uren
Varkensvlees						
Mager varkensbraadvlees (bijv. lendestuk) 5-6 cm dik	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Varkenshaas, heel	ca. 500 g	2		80	6-7	2,5-3
Lamsvlees						
Lamsfilet, heel	ca. 200 g	2		80	5-6	1,5-2
* Voor een knapperig vel braadt u de eendenborst na het langzaam garen kort in de pan.						

Tips voor zacht koken

Het langzaam gegaarde vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden.

Om ervoor te zorgen dat het gebraden vlees niet te snel afkoelt, kunt u de oven van te voren opwarmen en de sauzen zeer heet opdienen.

U wilt langzaam gegaard vlees warmhouden.

Zet na het langzaam garen de temperatuur weer op 70 °C. Kleine stukken vlees kunnen maximaal 45 minuten worden warmgehouden, grote stukken maximaal 2 uur.


Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast


Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De oven blijft schoner.

Plaats de vormen altijd op het rooster.

De bereidingsstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De tabelgegevens dienen alleen ter oriëntatie.










 = Boven-/onderwarmte

 = Circulatiegrillen

 = 3D-hetelucht

 = Grill, klein

 = Grill, groot

Ovenschotels	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	50-60
Soufflé	Ovenschaal	2		180-200	35-45
	Portievormpjes	2		200-220	25-30
Noedelsoufflé	Ovenschaal	2		200-220	40-50
Lasagne	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	1+3		150-170	60-80
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	4		3	7-10
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	4		3	5-8


Kant-en-klaar producten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.



















Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

 = Pizzastand

 = 3D-hetelucht

 = Hydrobakken

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2		200-220	15-25
	Braadslede + rooster	3+1		180-200	20-30
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2		170-190	20-30
	Braadslede + rooster	3+1		170-190	25-35
Pizza baguette	Braadslede	3		170-190	20-30
Minipizza	Braadslede	3		190-210	10-20
Pizza, diepvries, voorverwarmen	Braadslede	1		180-200	10-15
Aardappelproducten, diepvries					
Patates frites	Braadslede	3		190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Braadslede	3		190-210	20-25
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	3		200-220	15-25
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	3		180-200	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3		200-220	10-20
Brood en banket, voorgebakken					
Afbakbroodje of -stokbrood	Braadslede	2		190-210	10-20
	Braadslede + rooster	3+1		160-180	20-25
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	2		220-240	10-20
Kipsticks, - nuggets	Braadslede	3		200-220	15-25
Strudel, diepvries	Braadslede	3		190-210	30-35

Bijzondere gerechten

Met dit apparaat kunt u temperaturen tussen de 30 en 300 °C instellen. Hiermee lukt romige yoghurt bij 40 °C net zo goed als luchtig gistdeeg.

Yoghurt



Melk (3,5% vet) aan de kook brengen en laten afkoelen tot 45 °C. 150 g yoghurt erdoor roeren. In koppen of kleine twist-off glazen doen en afgedekt op het rooster plaatsen. 5 Minuten op 45 °C voorverwarmen. Vervolgens bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

Het gistdeeg zoals gebruikelijk voorbereiden. In een hittebestendige vorm van keramiek doen en afdekken. De binnenruimte 5-10 minuten voorverwarmen. Apparaat uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Bereiding

 = boven- en onderwarmte
 = 3D-hetelucht

Gerecht	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur
Yoghurt	koppen of twist-off glazen op het rooster zetten	1		40	6-8 uur
Gistdeeg laten rijzen	hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C voorverwarmen, apparaat uitschakelen, gistdeeg in de binnenruimte plaatsen	5-10 min. 20-30 mn.

Ontdooien



Diepvrieslevensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De ontdooitijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.

Leg het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op een schaal.

 = Ontdooien

Gerecht	Toe- behoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C
Gevoelige diepvriesproducten bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, etc.	Rooster	1		30 °C
Andere diepvriesproducten kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak	Rooster	1		50 °C

N.B.

Tot 60 °C brandt de ovenlamp niet. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Drogen

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken en was deze grondig.





Laat ze goed afdruppen en droog ze af.

Braadslede op inschuifhoogte 3, rooster op inschuifhoogte 1 plaatsen.

Braadslede en rooster bedekken met bak- of perkamentpapier.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren. Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

 = 3D-hetelucht

Gerecht	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatu- r in °C	Tijdsduur, uren
600 g appelringen	1+3		80	ca. 5
800 g stukjes peer	1+3		80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	1+3		80	ca. 8-10
200 g panklare keukenkruiden	1+3		80	ca. 1½

Inmaak

Vorbereiden

De glazen en rubberen ringen moeten schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van gelijke grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde glazen potten van 1 liter.

Let op! Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken. Was het grondig.

Doe niet teveel fruit of groente in de potten. De glazen randen eventueel nogmaals afnemen. Ze moeten schoon zijn. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Overtuig u ervan dat de inhoud van de potten goed borrelt, d.w.z. dat er veel belletjes opstijgen, voordat u de oven om- of uitschakelt.

Zo stelt u in

1. Braadslede op hoogte 2 inschuiven. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.
2. ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.

4. Onderwarmte instellen.
5. Temperatuur op 170 tot 180 °C instellen.
6. Oven starten.

Fruit inmaken

Na ca. 40 tot 50 minuten stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Schakel de oven uit.

Na 25 tot 35 minuten nawarmen haalt u de weckflessen uit de ovenruimte. Als u ze langer in de ovenruimte laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen, waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt. Schakel de oven uit.

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Groente inmaken

Zodra in de weckflessen luchtbelletjes opstijgen, de temperatuur verlagen tot ca. 120 tot 140 °C, afhankelijk van de groentesoort ca. 35 tot 70 minuten. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	Ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke voedingsmiddelen gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral wanneer graan- en aardappelproducten, zoals bijv. aardappelchips, patates frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas), bij de bereiding sterk worden verhit.

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen

Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.
De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.
Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.

Bakken

Met boven-/onderwarmte max. 200 °C, met 3D-hetelucht of Hetelucht max. 180 °C.

Koekjes

Met boven-/onderwarmte max. 190 °C, met 3D-hetelucht of Hetelucht max. 170 °C.
Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.

Patates frites uit de oven

Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van verschillende apparaten te vergemakkelijken.

Conform EN/IEC 60350.

Bakken


Bij het bakken op 2 niveaus de braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen.

Bij het bakken op 3 niveaus de braadslede altijd in het midden plaatsen.

Sprits: Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.


Donkere appeltaart op 2 niveaus:
donkere springvormen verspringend boven elkaar plaatsen.

Donkere appeltaart op 1 niveau:
donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Springvormen van blik:
met boven- en onderwarmte  op 1 niveau bakken.
Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.





 = Hydrobakken












 = 3D-hetelucht

 = Boven-/onderwarmte

 = Intensieve warmte



 = Grill, groot

Gerecht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	Bakplaat	3		150-170	20-30
	Bakplaat	3		150-170	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-40
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		130-150	40-50

Gerecht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Small cakes voorverwarmen	Bakplaat	3		150-170	20-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	25-30
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		130-150	30-35
Small cakes	Bakplaat	3		150-170	20-25
Waterbiscuit voorverwarmen	Springvorm op het rooster	2		150-170	30-40
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	2		150-170	30-40
Plaatgebak met gist	Braadslede	3		160-180	40-50
	Braadslede	3		160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	50-60
Donkere appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1		180-200	70-80
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	1+3		180-200	70-80

Grillen

Legt u levensmiddelen direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Toast roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster	5		3	½-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + Braadslede	4+1		3	25-30

* Na 2/3 van de tijd keren.