

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 36LB.60
HB 36RB.60

nl

9000 408 158

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	12
Toebehoren	12
Voor het eerste gebruik	15
Tijd instellen	16
Binnenruimte opwarmen	16
Toebehoren voorreinigen	17
Oven in- en uitschakelen	17
Oven instellen	18
Verwarmingsmethoden	18
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen ...	19
Snelvoorverwarming instellen	22
Tijdfuncties	23
Kookwekker instellen	23
Tijdsduur instellen	24
Eindtijd verschuiven	26
Tijd instellen	28

Inhoudsopgave

Memory	29
Instellingen in Memory opslaan	29
Memory starten	29
Kinderslot	30
Basisinstellingen	30
Basisinstellingen wijzigen	32
Automatische uitschakeling	33
Reinigingssysteem	34
Voor de reiniging	34
Reinigingsstand instellen	35
Na afloop van de reiniging	35
Onderhoud en reiniging	36
Schoonmaakmiddelen	36
Grillverwarmingselement naar beneden klappen ..	39
Frames verwijderen en bevestigen	39
Deurruiten verwijderen en inbrengen	40
Wat te doen bij storingen?	42
Storingstabel	42
Ovenlamp aan het plafond vervangen	44
Linkerovenlamp vervangen	44
Glazen afscherming	46
Servicedienst	46
Energie- en milieutips	47
Energie besparen	47
Milieuvriendelijk afvoeren	47

Inhoudsopgave

Automatische programma's	48
Vormen	48
Gerecht voorbereiden	49
Programma's	50
Programma kiezen	55
Tips voor de automatische programma's	57
Voor u in onze kookstudio uitgetest	58
Taart, cake en gebak	58
Tips voor het bakken	63
Vlees, gevogelte, vis	64
Tips voor het braden en grillen	70
Langzaam garen	70
Tips voor zacht koken	72
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	73
Kant-en-klaar producten	73
Bijzondere gerechten	75
Ontdooien	75
Drogen	76
Inmaak	77
Acrylamide in levensmiddelen	78
Testgerechten	79

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 oven deur 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 pannenlappen 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.

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 zitting

Plaats en hang nooit iets op of aan de open ovendeur.

Apparaat transporteren

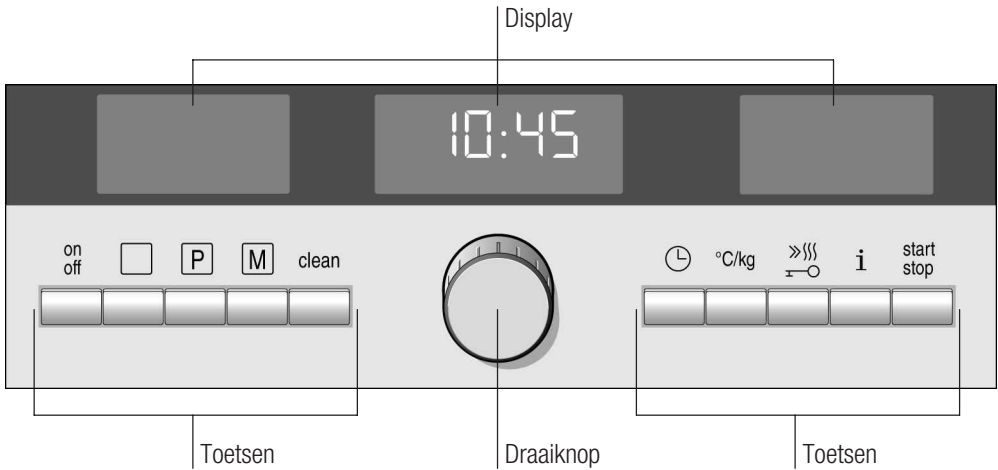
Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

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
	Verwarmingsmethode kiezen
	Automatische programma's kiezen
	Lang indrukken = Memory kiezen Kort indrukken = Memory starten
clean	Reinigingssysteem kiezen Deze toets is niet bezet. Pas nadat u het zelfreinigende plafond en de zijdelen heeft aangebracht en hierna het reinigingssysteem in de basisinstellingen heeft geactiveerd, kunt u het reinigingssysteem kiezen.
	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
°C/kg	Temperatuur of gewicht kiezen
	Kort indrukken = snelvoorverwarming Lang indrukken = kinderslot
i	Kort indrukken = temperatuur opvragen Lang indrukken = menu Basisinstellingen openen of sluiten
start stop	Kort indrukken = gebruik starten/aanhouden Lang indrukken = gebruik afbreken

Draaiknop

Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen. Het draaisymbool  op het display geeft aan welke waarde u kunt veranderen.

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

Display

Op het display verschijnen voorgestelde waarden die u naar wens met de draaiknop kunt veranderen. Het display is in drie gebieden verdeeld, waarop de volgende indicaties worden weergegeven.

Verwarmingsmethoden Tijdsindicatie Temperatuurindicatie



- Indicatie van de verwarmingsmethoden
De gekozen verwarmingsmethode of functie wordt weergegeven.
- Tijdsindicatie
Tijd, Kookwekker, Tijdsduur en Einde worden weergegeven en het gewicht voor de automatische programma's.
- Temperatuurindicatie
De temperatuur, de grill- of reinigingsstanden en de programmanummers worden weergegeven.

Draaisymbool

Het symbool  geeft aan welke waarde u met de draaiknop kunt veranderen.

Temperatuur- controle

Opwarmfasen

De vijf balken van de temperatuurcontrole geven de opwarmfasen of de rest-warmte in de binnenruimte aan.

Na de start geeft de temperatuurcontrole de opwarmfasen aan. Wanneer alle balken gevuld zijn is de ingestelde temperatuur bereikt.



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.

Zijn alle balken gevuld, dan heeft de binnenruimte een temperatuur van ca. 300 °C. De indicatie verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60 °C gedaald is.

Binnenruimte

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

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte. Bij ingestelde temperaturen tot 60 °C schakelt de lamp uit. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

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

Koelventilator

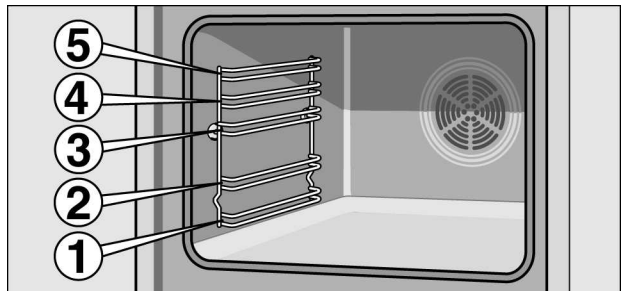
De koelventilator wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

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

Toebehoren

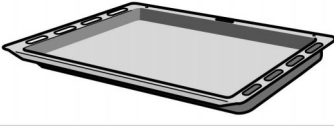
De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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.

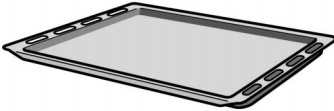
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.



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.



Emailen 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.

Braadslede HZ 332000

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.

Emailen bakplaat HZ 331000

voor gebak en koekjes.

Rooster HZ 334000

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

Inzetrooster HZ 324000

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

Grillplaat HZ 325000	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.
Emailen bakplaat met anti-aanbaklaag HZ 331010	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met anti-aanbaklaag HZ 332010	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Deksel voor de braadpan HZ 333001	Het deksel maakt er een echte braadpan van.
Braadpan met inzetrooster HZ 333000	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
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 glaskeramik. 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 klaarmaakt 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.
Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden HZ 329022	Om ervoor te zorgen dat de ovenruimte zichzelf reinigt kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.

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
- Warm de binnenruimte op
- Reinig de toebehoren
- Leest de veiligheidstips in het begin van de gebruiksaanwijzing. Deze zijn heel belangrijk.

Tijd instellen

Nadat u nieuwe apparaat aangesloten is, verschijnt op het display **0:00**. Stel de actuele tijd in.


1. De toets  indrukken.
In de tijdsindicatie staat links naast het symbool voor de tijd een pijl  . **12:00** wordt voorgesteld.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
3. De toets  indrukken.

De actuele tijd wordt op het display weergegeven.








N.B.

Hoe u de tijd wijzigt, kunt u nalezen in het hoofdstuk *Tijdfuncties*.

Binnenruimte opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Stel de verwarmingsmethode  boven-/onderwarmte en 240 °C in.

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

1. De toets  indrukken.
Het symbool  voor de verwarmingsmethode 3D-hetelucht en 160 °C verschijnen als voorstel op het display.
Het draaisymbool  bevindt zich rechts naast de verwarmingsmethode.
2. Met de draaiknop de verwarmingsmethode in  boven- en onderwarmte veranderen.
3. De toets **°C/kg** indrukken.
Het draaisymbool  gaat over in de temperatuurindicatie.
4. Met de draaiknop de temperatuur veranderen in 240 °C.
5. De toets ^{start} kort indrukken.
De oven start. De toets ^{start} is verlicht.
6. Na 60 minuten de oven met de toets  uitschakelen.
De balken van de temperatuurcontrole geven de restwarmte in de binnenruimte aan.

Toebehoren voorreinigen


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

Oven in- en uitschakelen

Inschakelen



Met de toets  schakelt u de oven in en uit.

Toets  indrukken.

Het symbool  voor de verwarmingsmethode 3D-hetelucht en 160 °C verschijnen als voorstel op het display.



U kunt deze instelling direct starten of

- een andere verwarmingsmethode en temperatuur instellen
- met de toets  een programma kiezen
- met de toets  een opgeslagen memory-instelling kiezen
- met de toets **clean** het reinigingssysteem kiezen.

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

Uitschakelen

De toets  indrukken.

De oven schakelt zichzelf uit.

Oven instellen

In dit hoofdstuk kunt u nalezen


- welke verwarmingsmethoden er voor uw oven ter beschikking staan
- hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt
- 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 verwarmings-element 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.


 Onderwarmte
30-300 °C

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

Verwarmingsmethode en temperatuurbereik

 Circulatiegrillen
30-300 °C

 Grill, groot
Grillstanden 1, 2 of 3

 Grill, klein
Grillstanden 1, 2 of 3

 Ontdooien
30-60 °C

 Warmhouden
60-100 °C

Toepassing

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.

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

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

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

Voor het warmhouden van bereide gerechten.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

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

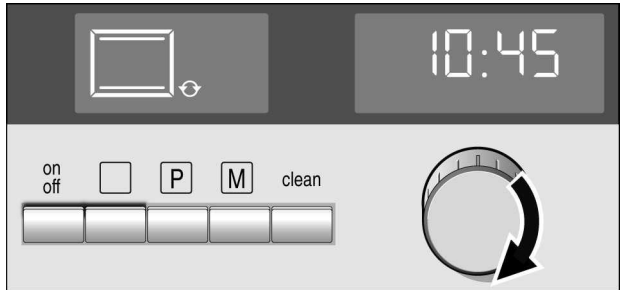
1. De oven met de toets  inschakelen, of op de toets  drukken.
Op het display wordt het symbool  voor 3D-hetelucht en een temperatuur van 160 °C voorgesteld. In de tijdsindicatie staat de tijd aangegeven. Het draaisymbool  naast de verwarmingsmethode geeft aan dat de verwarmingsmethode met de draaiknop kan worden veranderd.



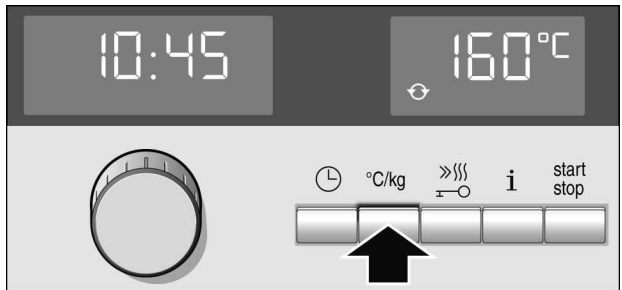
U kunt deze instelling met ^{start}stop direct starten.

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

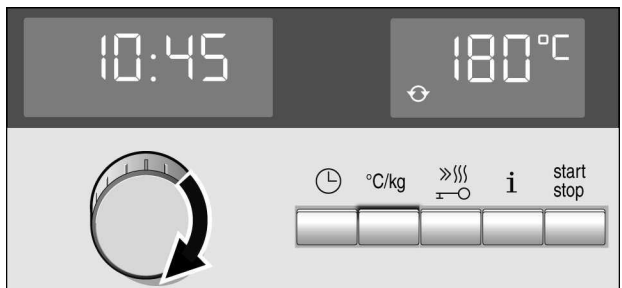
2. Met de draaiknop de verwarmingsmethode instellen.



3. De toets °C/kg indrukken.
Het symbol gaat over op de temperatuur.



4. Met de draaiknop de voorgestelde temperatuur veranderen.



5. De toets ^{start} _{stop} indrukken.
De oven start.



6. Als het gerecht klaar is, de oven met de toets ^{on} _{off} uitschakelen.

Insteltips:

De temperatuur of grillstand veranderen

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

Opwarmtemperatuur opvragen

De toets **i** kort indrukken. De actuele opwarmtemperatuur in de binnenruimte wordt enkele seconden weergegeven.

Ovendeur openen.

De werking wordt onderbroken. De toets ^{start} _{stop} knippert. Na het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

Werking onderbreken

De toets ^{start} _{stop} kort indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand. De toets ^{start} _{stop} knippert. Om deze toestand te beëindigen opnieuw op **Pauze** ^{start} _{stop} drukken. De toets ^{start} _{stop} is verlicht. De functie wordt voortgezet.

Werking afbreken

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

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*.

Snelvoorverwarming instellen

Geschikte verwarmingsmethoden

De snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle verwarmingsmethoden.

 = 3D-hetelucht

 = Boven-/onderwarmte

 = Hydrobakken



 = Pizzastand


Wanneer de gekozen verwarmingsmethode voor de snelvoorverwarming niet geschikt is, hoort u een signaal.

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. Naast de temperatuur verschijnt het symbool . De snelvoorverwarming begint. 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

De toets  indrukken. Het symbool verdwijnt.

Aanwijzingen

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  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 \ominus .
De volgende functies zijn mogelijk:

Wanneer de oven uitgeschakeld is.

- \triangle = kookwekker instellen
- \ominus = tijd instellen

Wanneer de oven ingeschakeld is.

- \triangle = kookwekker instellen
- $\rightarrow|$ = tijdsduur instellen
- $\rightarrow|$ = eindtijd op een later tijdstip zetten

Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg

1. De toets \ominus zo vaak indrukken tot de pijl voor het gewenste symbool staat, bijv. de functie Tijdsduur instellen = $\rightarrow|$.
2. Met de draaiknop de gewenste waarde instellen.
3. De toets \ominus zo vaak indrukken tot het draaisymbool \curvearrowright in de tijdsindicatie verdwijnt.

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



Kort signaal

Wanneer u een waarde niet kunt veranderen of instellen, hoort u een kort signaal.

Kookwekker instellen

De kookwekker loopt onafhankelijk van de oven. U kunt hem gebruiken als een kookwekker en hem op elk moment instellen.

1. De toets \ominus indrukken.
Het menu Tijdfuncties verschijnt. De pijl \blacktriangleright staat links naast het symbool \triangle voor de kookwekker. Het draaisymbool \curvearrowright boven de dubbele punt geeft aan dat de tijd met de draaiknop kan worden ingesteld.

2. Met de draaiknop de looptijd voor de kookwekker instellen.
3. De toets  zo vaak indrukken tot het draaisymbool  in de tijdsindicatie verdwijnt.

De tijd loopt zichtbaar in de tijdsindicatie af.

Er klinkt een signaal.



De looptijd voor de kookwekker staat op **0:00**.

De toets  indrukken. De tekst op het display wordt gewist.




Aan het einde van de ingestelde tijd

Insteltips:

Looptijd afbreken

Met de toets  het menu openen. De looptijd weer naar **0:00** draaien. De toets  zo vaak indrukken tot het draaisymbool  in de tijdsindicatie verdwijnt.

Looptijd wijzigen


Met de toets  het menu openen en met de draaiknop de looptijd veranderen. De toets  zo vaak indrukken tot het draaisymbool  in de tijdsindicatie verdwijnt. Het menu is gesloten. De gewijzigde tijd loopt af.

Tijdsduur instellen

Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de oven automatisch na het verstrijken van deze tijd uitgeschakeld. De oven warmt niet meer op.

Voorwaarde:

Een verwarmingsmethode en temperatuur zijn ingesteld.

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

1. De toets  tweemaal indrukken.
De pijl staat voor het symbool voor de tijdsduur . Het draaisymbool  boven de dubbele punt geeft aan dat de tijdsduur met de draaiknop kan worden ingesteld.



2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.




3. Toets  net zo vaak indrukken totdat het draaisymbool  in het tijddisplay dooft.
De instelling wordt opgeslagen.

Wanneer het bedrijf nog niet is gestart

4. Toets  indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen




Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In het tijddisplay staat **0:00**. Het signaal kunt u vroegtijdig met de toets  wissen.

Instel tips:


Tijdsduur afbreken

Met toets  de tijdsduur ►|→| kiezen. Met de draaiknop de tijdsduur op 0:00 resetten. Toets  net zo vaak indrukken totdat het draaisymbool  in het tijddisplay dooft.

Tijdsduur veranderen

Met toets  de tijdsduur ►|→| kiezen. Met de draaiknop de tijdsduur wijzigen. Toets  net zo vaak indrukken totdat het draaisymbool  in het tijddisplay dooft. De gewijzigde tijdsduur loopt zichtbaar af.

Tijd, tijdsduur, eindtijd afvragen

Met de kloktoets  kunt u alle functies opvragen.

Eindtijd verschuiven

Het verschuiven van de eindtijd is mogelijk bij

- alle verwarmingsmethoden
- vele programma's
- en bij het reinigingssysteem

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

Verschuif de eindtijd van 10.15 uur naar 12.45 uur. De oven schakelt om 12.00 uur in en is om 12.45 uur klaar.

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

Einde instellen

Voorwaarde: Er moet een tijdsduur zijn ingesteld.
Het bedrijf mag nog niet gestart zijn.

1. Met toets  de eindtijd  kiezen.
De eindtijd verschijnt. Dat is het tijdstip waarop het gerecht klaar is.



2. Met draaiknop de eindtijd naar een later tijdstip verschuiven.



3. Toets  net zo vaak indrukken totdat het draaisymbool  in het tijddisplay dooft.
4. Toets  indrukken.

De oven schakelt in de wachtstand. Toets  brandt. De ingestelde eindtijd wordt getoond in het klokdisplay. Zodra het bedrijf start, loopt de tijdsduur zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In het tijddisplay staat **0:00**. U kunt de signaaltoon voortijdig met de toets  stoppen.

Eindtijd corrigeren


Dat is alleen mogelijk zolang de oven zich in de wachtstand bevindt.




Met toets  de eindtijd **▶→** kiezen. Met de draaiknop de eindtijd corrigeren. Toets  net zo vaak indrukken totdat het draaisymbool  in het tijddisplay dooft. De nieuwe eindtijd wordt overgenomen.

Tijd instellen

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

Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking zijn **0:00** en het symbool  op het display verlicht. Stel de actuele tijd in.

1. De toets  indrukken.
De pijl staat voor het symbool voor de tijd **▶**.
12:00 uur verschijnt in de tijdsindicatie.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
3. De toets  indrukken.
Het menu is gesloten. De actuele tijd verschijnt in de tijdsindicatie.

Tijd wijzigen

Wanneer u de tijd bijv. wilt veranderen van zomer- in wintertijd, drukt u twee keer op de toets . De pijl staat voor het symbool voor de tijd **▶**. Ga vervolgens te werk volgens de beschrijving bij punt 2 en 3.

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Dan verschijnt hij alleen wanneer de oven ingeschakeld is. 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

Het reinigingssysteem kan niet worden opgeslagen.

1. Verwarmingsmethode, temperatuur en eventueel duur voor het gewenste gerecht instellen of een programma kiezen. Niet starten.
2. Toets **M** ingedrukt houden tot een signaal klinkt en de toets wordt verlicht.

De instelling is opgeslagen en kan elk moment worden gestart.

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.
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.

Kinderslot

Om er voor te zorgen dat kinderen de oven niet per ongeluk inschakelen of een instelling wijzigen, is deze voorzien van een kinderslot.

Kinderslot activeren



Toets  ingedrukt houden, totdat het symbool  verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.

De instellingen kunnen niet meer worden gewijzigd. Het bedieningsveld is geblokkeerd.

Blokking opheffen

Toets  indrukken, totdat het symbool  dooft. U kunt opnieuw instellen.

N.B.

U kunt ondanks het actieve kinderslot de oven met  of door lang te drukken op de toets  uitschakelen, de wekker instellen en de signaaltoon uitschakelen.

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen, die u altijd op uw vereisten kunt afstemmen.

N.B.

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden. Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat, worden in het display uitsluitend de basisinstellingen weergegeven voor uw apparaat.

	Functie	Basisinstelling	Mogelijkheden
<i>c 1</i>	Signaaltoon na afloop van een tijdsduur	<i>2</i> = 2 minuten	<i>1</i> = 10 seconden <i>2</i> = 2 minuten <i>3</i> = 5 minuten
<i>c 2</i>	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets	<i>0</i> = uit	<i>0</i> = uit <i>1</i> = aan
<i>c 3</i>	Helderheid van de displayverlichting	<i>3</i> = Dag	<i>1</i> = Nacht <i>2</i> = gemiddeld <i>3</i> = Dag
<i>c 4</i>	Tijdweergave wanneer de oven is uitgeschakeld	<i>1</i> = aan	<i>0</i> = uit* * De tijd verschijnt zolang de restwarmte wordt weergegeven. <i>1</i> = aan
<i>c 5</i>	Ovenlamp bij bedrijf	<i>1</i> = aan	<i>0</i> = uit <i>1</i> = aan
<i>c 6</i>	Bedrijf hervatten na het sluiten van de ovendeur	<i>1</i> = Bedrijf wordt automatisch hervat	<i>0</i> = met ^{start} _{stop} bedrijf hervatten <i>1</i> = Bedrijf wordt automatisch hervat
<i>c 7</i>	Extra deurvergrendeling bij kinderslot	<i>0</i> = nee	<i>0</i> = nee <i>1</i> = ja
<i>c 8</i>	Nalooptijd van de koelventilator	<i>2</i> = gemiddeld	<i>1</i> = kort <i>2</i> = gemiddeld <i>3</i> = lang <i>4</i> = zeer lang
<i>c 9</i>	Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden achteraf aangebracht	<i>0</i> = nee	<i>0</i> = nee <i>1</i> = ja
<i>c 10</i>	Telescoopveren zijn naderhand geïnstalleerd	<i>0</i> = nee	<i>0</i> = nee <i>1</i> = ja
<i>c 11</i>	Alle wijzigingen resetten op de basisinstellingen	<i>0</i> = nee	<i>0</i> = nee <i>1</i> = ja

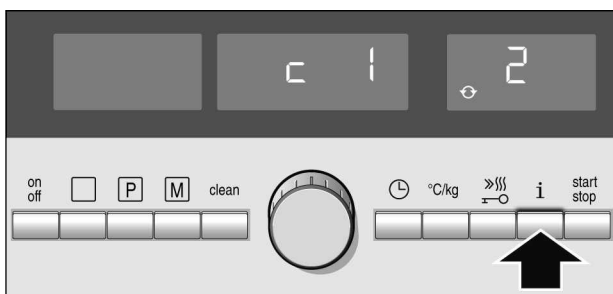
Basisinstellingen wijzigen

Voorwaarde: De oven moet uitgeschakeld zijn.

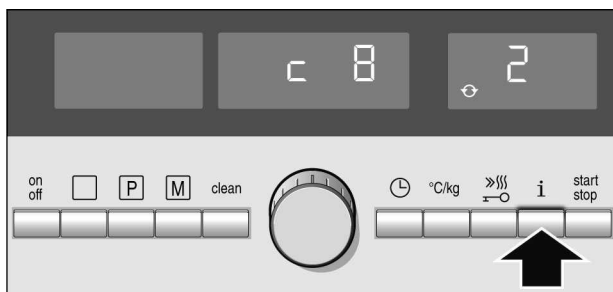
Zie a.u.b. de tabel met de basisinstellingen, dan weet u wat de getallen inhouden.

Voorbeeld in de afbeelding: Basisinstellingen nalooptijd koelventilator van gemiddeld naar kort.

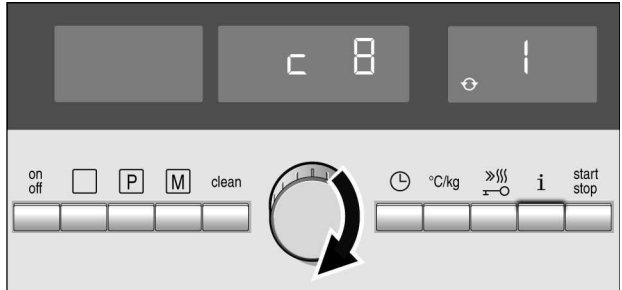
1. Toets **i** ca. 4 seconden lang ingedrukt houden, totdat **c 1** voor de eerste basisinstelling en de **2** voor de vooringestelde waarde verschijnt.



2. Toets **i** net zo vaak indrukken totdat de gewenste basisinstellingen verschijnt.



3. Met de draaiknop de waarde van de basisinstellingen wijzigen.



U kunt nu verdere basisinstellingen wijzigen, zoals omschreven in punt 2 en 3.

4. Toets **i** ingedrukt houden totdat de weergave dooft. Dit duurt ongeveer vier seconden. Alle wijzigingen zijn opgeslagen.

Afbreken

Toets **off** indrukken. De wijzigingen worden niet opgeslagen.

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 actief

Op het display verschijnt **FB**.

De werking is onderbroken. Het moment waarop dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur of grillstand.

Wanneer u op een willekeurige toets drukt, verdwijnt de indicatie. 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.

Reinigingssysteem

Het reinigingssysteem regeneert de zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte.

De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje zeer poreuze keramiek. Spetters van het bakken en braden worden hiervan opgezogen en afgebroken terwijl de oven in gebruik is. Wanneer deze vlakken niet voldoende schoon meer worden en er donkere vlekken ontstaan, worden ze met behulp van het reinigingssysteem geregeneerd.

Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden achteraf aanbrengen

De achterwand in de oven is voorzien van een laagje keramiek. Om het reinigingssysteem te kunnen gebruiken, moeten ook het plafond en de zijwanden hiervan voorzien zijn.

U kunt het zelfreinigende plafond en de zelfreinigende zijwanden als extra toebehoren verkrijgen bij de klantenservice.

Basisinstellingen wijzigen

Wanneer u het zelfreinigende plafond en de zelfreinigende zijwanden achteraf heeft aangebracht, activeert u het reinigingssysteem in de basisinstellingen. In het hoofdstuk *Basisinstellingen wijzigen* kunt u nalezen hoe dit gaat.

Reinigingsstanden

U kunt drie reinigingsstanden kiezen.

Stand	Reinigingsgraad	Tijdsduur
1	licht	ca. 45 minuten
2	gemiddeld	ca. 1 uur
3	intensief	ca. 1 uur, 15 minuten

Voor de reiniging

Bodem van de binnenruimte schoonmaken

Neem de toebehoren en vormen uit de binnenruimte.

Voor u het reinigingssysteem instelt, dient u de niet-zelfreinigende vlakken in de binnenruimte schoon te maken. Anders ontstaan er vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of azijnwater.

Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven.

De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje of ovenreiniger.

Reinigingsstand instellen

1. De toets **clean** indrukken.
Reinigingsstand 3 wordt voorgesteld.

Wanneer u de reinigingsstand wilt veranderen:


2. Met de draaiknop de gewenste reinigingsstand kiezen.
3. Met ^{start}_{stop} de reiniging starten.

Na afloop van de reiniging

Op het display staat **0:00**. De oven verwarmt niet meer.

Insteltips:

Het instellen afbreken

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

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

Na afloop van de reiniging

Wanneer de binnenruimte helemaal afgekoeld is, neemt u de zoutresten met een vochtig doekje van de zelfreinigende oppervlakken af.

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.

Glazen afscherming van de ovenlamp

Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen.

Deurdichting
Niet afnemen!

Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.

Inschuifrails

Warm zeepsop:
laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.


Toebehoren

Warm zeepsop:
laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.

Zelfreinigende oppervlakken in de ovenruimte schoonmaken

De achterwand in de oven is voorzien van een laagje zeer poreus keramiek. Spetters van het bakken en braden worden hiervan opgezogen en afgebroken terwijl de oven in gebruik is. Hoe hoger de temperatuur en hoe langer de oven wordt gebruikt, des te beter het resultaat.

Wanneer er ook na herhaald gebruik nog vuil zichtbaar is, gaat u als volgt te werk:

1. Bodem, plafond en zijwanden van de ovenruimte zorgvuldig schoonmaken.
2. 3D-hetelucht  instellen.
- 3 Warm de lege, gesloten oven gedurende ongeveer 2 uur op bij de maximale temperatuur.

De keramiekbedekking wordt geregenereerd. Bruinachtige of witachtige resten kunt u, wanneer de ovenruimte afgekoeld is, met water of een zachte doek verwijderen.

Een lichte verkleuring van het keramiek heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Wanneer u de extra toebehoren “Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden” aanschafft, kunt u de zelfreinigende oppervlakken met het reinigingssysteem regenereren. Lees hierover het hoofdstuk *Reinigingssysteem* na.

Belangrijke aanwijzingen

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoogporeuze laag of vernietigen hem.

Behandel de keramiekbedekking nooit met ovenreiniger.

Komt er per ongeluk ovenreiniger op de achterwand, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of water met azijn.

Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven.

De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje of ovenreiniger.

Bodem, plafond en zijwanden van de ovenruimte schoonmaken

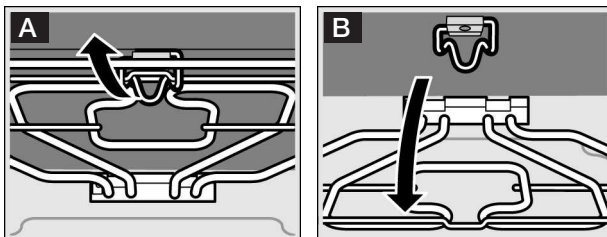
Grillverwarmingselement naar beneden klappen

U kunt de het grillelement voor het schoonmaken naar beneden klappen.



Verbrandingsgevaar! De oven dient onverwarmd te zijn.

1. Bevestigingsbeugel van de grill naar voren trekken en naar boven drukken, tot hij hoorbaar inklikt. (Afbeelding A)
2. Hiervoor de grillelementen vasthouden en naar beneden klappen. (Afbeelding B)



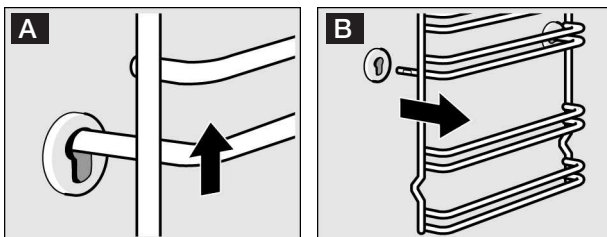
Na de reiniging de grillelementen weer naar boven klappen. Bevestigingsbeugel naar beneden drukken en het grillelement laten inklikken.

Frames verwijderen en bevestigen

Frames verwijderen

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

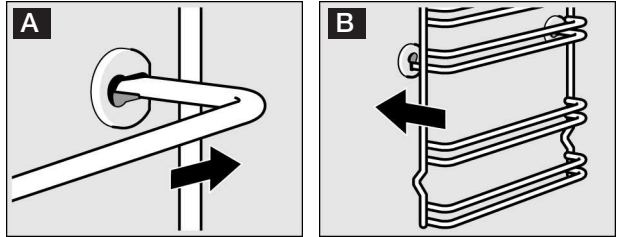
1. Frames aan de voorkant naar boven tillen
2. en verwijderen. (Afbeelding A)
3. Hierna het hele frame naar voren trekken en uitnemen. (Afbeelding B)



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.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

Let er bij het verwijderen van de binnenruiten op in welke volgorde u de ruiten eruit neemt. U brengt de ruiten weer in de juiste volgorde in door te letten op het nummer dat erop staat.

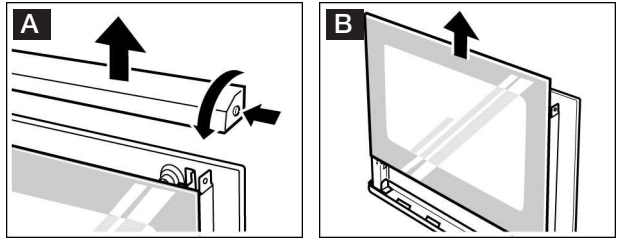
Afhankelijk van het apparaattype kunt u de ovendeur naar rechts of naar links openen.

Het verwijderen en inbrengen van de deurruiten geldt voor de rechter- en linkerovendeur.

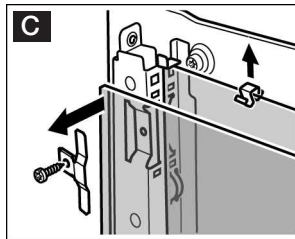
Verwijderen

1. Ovendeur openen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien. (Afbeelding A)
Ruit met één hand vasthouden.

3. Bovenste ruit er naar boven uittrekken.
(Afbeelding B)



4. De grote klemmen rechts en links vastschroeven en verwijderen. (Afbeelding C)
De middelste schijf eruit nemen.
5. De kleine klemmen van de onderste ruit trekken.
(Afbeelding C)
Ruit er schuin naar boven uittrekken.



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

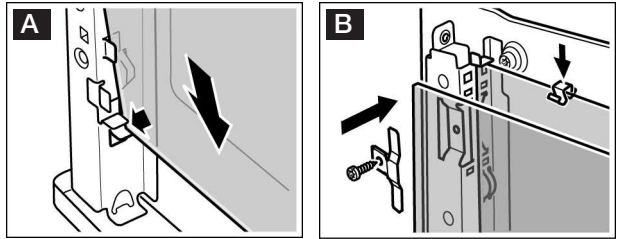
Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

Inbrengen

Let er bij het inbrengen op dat op beide ruiten rechtsboven "Right above" staat.

1. Onderste ruit schuin naar beneden inschuiven.
(Afbeelding A)
2. De kleine klemmen rechts en links aan de onderste ruit bevestigen. (Afbeelding B)
3. De middelste ruit weer inschuiven.

4. De grote klemmen rechts en links erop plaatsen en vastschroeven. (Afbeelding B)



5. De bovenste ruit inschuiven en vasthouden. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.
6. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
7. Ovendeur sluiten.

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



Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing 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	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
Op het display 0:00.	Stroomonderbreking	Stel de tijd opnieuw in.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
De oven warmt niet op of de verwarmingsmethode kan niet worden ingesteld.	Verwarmingsmethode niet herkend	Stel nog eenmaal in.
De oven warmt niet op. In de temperatuurindicatie is een klein vierkantje verlicht.	De oven bevindt zich in de demomodus.	Schakel de zekering in de meterkast uit en na minstens 20 seconden weer in. In de volgende 2 minuten de toets  4 seconden lang ingedrukt houden tot het vierkantje van het display verdwijnt.
Na het indrukken van de toets clean verschijnt  op het display.	Het plafond en de zijwanden van de binnenruimte zijn niet zelfreinigend. Het reinigingssysteem is niet mogelijk.	Pas nadat u het zelfreinigende plafond en de zijdelen heeft aangebracht en het reinigingssysteem in de basisinstellingen heeft geactiveerd, kunt u met de toets clean het reinigingssysteem instellen. Zie het hoofdstuk <i>Reinigingssysteem</i> en het hoofdstuk <i>Basisinstellingen</i> .
Op het display verschijnt FB .	De automatische uitschakeling is geactiveerd. De oven verwarmt niet meer.	Druk een willekeurige toets in.

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 de volgende foutmelding kunt u zelf voor de 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.



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

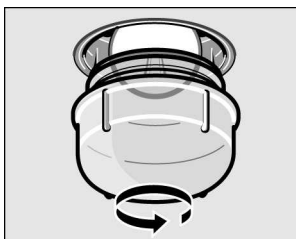
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak.

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 eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



4. Lamp vervangen door een van hetzelfde type.
5. Glazen afscherming er weer inschroeven.
6. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Linkerovenlamp vervangen

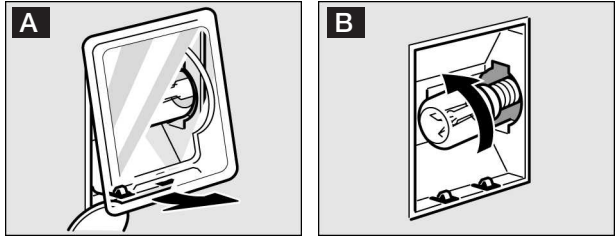
Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 25 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak.

Gebruik uitsluitend originele lampen.

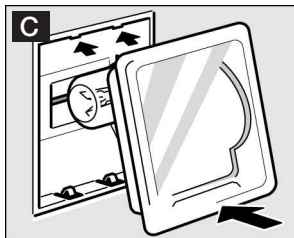


1. Gevaar van een elektrische schok!
Zekering in de meterkast uitschakelen.
2. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.

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 draaien en door hetzelfde type lamp vervangen. (Afbeelding B)
Let er op dat de lamp recht wordt ingedraaid.
5. Glazen afscherming weer terugplaatsen. Let erop dat de welving 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 fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

Servicedienst

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 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.

Programma's gevogelte	Programma- nummer	Gewichts- bereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Kip, vers	P1*	0,7-2,0	nee	Gewicht van het vlees
Poularde, vers	P2*	1,4-2,3	nee	Gewicht van het vlees
Eend, vers	P3*	1,6-2,7	nee	Gewicht van het vlees
Gans, vers	P4*	2,5-3,5	nee	Gewicht van het vlees
Kalkoen, vers	P5*	2,5-3,5	nee	Gewicht van het vlees
Bouten, vers bijv. kippen-, eenden-, ganzenbout	P6	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.

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

Programma's Rundvlees	Programma-nummer	Gewichts-bereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Stoofvlees, vers bijv. klapstuk, schouderstuk, schouder, gemarineerd vlees	P7	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Stoofvlees, diepvries bijv. klapstuk, schouderstuk, schouder	P8*	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Rosbief, vers, doorbakken bijv. lendestuk	P9	0,5-2,5	nee	Gewicht van het vlees
Programma's Kalfsvlees				
Braadstuk, vers, mager bijv. bovenbout, fricandeau	P10	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Braadstuk, vers, doorregen bijv. nek, hals	P11	0,5-3,0	wat	Gewicht van het vlees
Schenkel met been, vers	P12	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Programma's Lamsvlees				
Bout, vers zonder been, doorgebakken	P13	0,5-2,5	wat	Gewicht van het vlees
Bout, vers zonder been, medium	P14	0,5-2,5	nee	Gewicht van het vlees
Bout, vers met been, doorgebakken	P15	0,5-2,5	wat	Gewicht van het vlees
Bout, diepvries, zonder been, doorgebakken	P16*	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees
Bout, diepvries, met been, doorgebakken	P17*	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees

Wildbraad

Wild kunt u bedekken met spek; het vlees blijft sappiger, maar wordt niet zo 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, stel 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	Programma-nummer	Gewichts-bereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Hertenvlees, vers, bijv. schouderstuk, borststuk	P18	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Reebout zonder been, vers	P19	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Hazenbout met been, vers	P20	0,3-0,6	ja	Gewicht van het vlees
Konijn, vers	P21	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	Programma-nummer	Gewichts-bereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Forel, vers, stoven	P22*	0,3-1,5	ja	Totaalgewicht
Forel, vers, bakken	P23*	0,3-1,5	nee	Totaalgewicht
Kabeljauw, vers, stoven	P24*	0,5-2,0	ja	Totaalgewicht
Kabeljauw, vers, bakken	P25*	0,5-2,0	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. Wilt u het minder bruin, roer 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	Programma- nummer	Gewichts- bereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Met vlees bijv. eenpansmaaltijd met verschillende soorten vlees	P26	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Met groente bijv. vegetarische eenpansmaaltijd	P27	0,3-3,0	ja	Totaalgewicht
Goulash	P28	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Vleesrolletjes	P29	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees

Gehakt

Gebruik alleen vers gehakt.

Stel het totaalgewicht van het bereide gehakt in.

U kunt het mengsel met groenteblokjes of kaas afmaken.

Programma's Gehakt	Programma-nummer	Gewichts-bereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Van vers rundvlees	P30*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
Van vers lamsvlees	P31*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
Van vers gemengd vlees	P32*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
Van vers varkensvlees	P33*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht

Varkensvlees

Vlees met een korstje legt u met de korst naar boven in de vorm. Snijd het zwoerd 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 het totaalgewicht in.

Programma's Varkensvlees	Programma-nummer	Gewichts-bereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Halsstuk vers, zonder been	P34	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Halsstuk, diepvries, zonder been	P35*	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Lendestuk, vers	P36	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Rollade, vers	P37	0,5-3,0	ja	Totaalgewicht
Braden met korstje, vers buikstuk	P38	0,5-3,0	nee	Gewicht van het vlees
Ham, vers, gepekeld, garen	P39	1,0-4,0	wat	Gewicht van het vlees
Ham, vers, gepekeld, gratineren	P40*	1,0-4,0	nee	Gewicht van het vlees

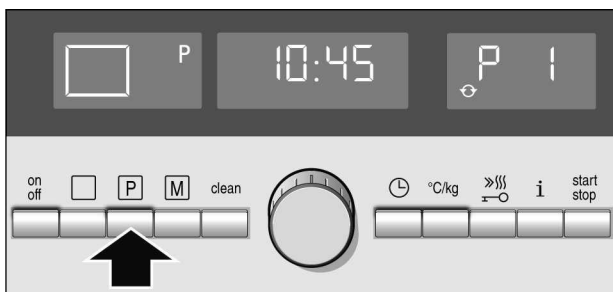
Programma kiezen

Zoek eerste het geschikte programma uit de programmatabel.

Voorbeeld in de afbeelding: Instellingen voor gestoofd rundvlees, programma 7, vleesgewicht 1,3 kg.

1. Toets **P** indrukken.

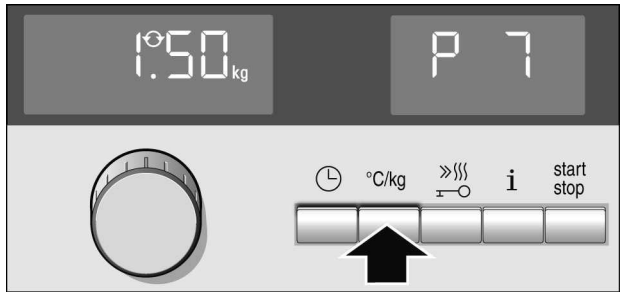
In het temperatuurdisplay verschijnt het eerste programmanummer en het draaisymbool .



2. Met de draaiknop het gewenste programmanummer instellen.



3. Toets °C/kg indrukken.
In het klokdisplay verschijnt het voorgestelde gewicht.



4. Met de draaiknop het gewicht instellen.



5. Toets ^{start}stop indrukken.

Het programma start. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

Het programma is afgerond

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. U kunt het signaal voortijdig met de toets  stoppen.

Insteltips:

Programmaduur wijzigen

De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.

Programma wijzigen

Na de start kan het programma niet meer worden gewijzigd.



Ovendeur openen

De werking wordt onderbroken. Toets  knippert. Na het sluiten van de deur wordt de werking hervat.

Werking onderbreken

De toets  kort indrukken. De oven bevindt zich nu in de pauzestand. Toets  knippert. Om de pauze te beëindigen, opnieuw op  drukken. Toets  brandt. De functie wordt voortgezet.

Programma afbreken



Toets  ingedrukt houden totdat het symbool  voor 3D-hetelucht en 160 °C verschijnen. U kunt opnieuw instellen.

Eindtijd verschuiven

Zie hoofdstuk *Tijdfuncties, eindtijd verschuiven*.

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.

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 pannenlap 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 .

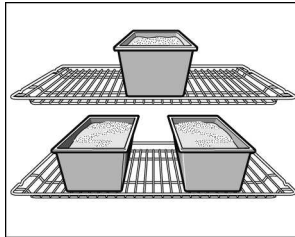
Bakken op 2 niveaus:
braadslede op inschuifhoogte 3
bakplaat op inschuifhoogte 1.

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.

Gebak in vormen	Vormen	Hoogte	Verwar- mings- 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		160-180	20-30
Biscuittaart, 6 eieren voorverwarmen	donkere springvorm	2		160-180	40-50
Bodem van zandtaartdeeg met rand	donkere springvorm	1		180-200	25-35
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	donkere springvorm	1		160-180	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		220-240	35-45
Tulband	Tulbandvorm	2		150-170	60-70
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking, voorverwarmen	Pizzaplaat	1		280-300	10-15
Hartig gebak*	donkere springvorm	1		170-190	45-55

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

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	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	1		180-200	20-30
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	2		160-180	60-70
Zwitserse Wähe (platte vruchtentaart)	Braadslede	1		210-230	40-50
Biscuitrol voorverwarmen	Bakplaat	2		170-190	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2		180-200	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		220-240	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	40-50
Gemarmerde cake, voorverwarmen	Braadslede	2		280-300	10-12







Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	25-35
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		130-150	30-40
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
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.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood met 1,2 kg meel	Braadslede	2		300 200	5 30-40
Zuurdeegbrood met 1,2 kg meel	Braadslede	2		300 200	8 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.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

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.

Het gebak zakt in.

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

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

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

Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.

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

Het gebak is te droog.

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.

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.

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 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.

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 klaar maakt 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 ⅔ 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.

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 dlk, 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 zwoerd (bijv. halsstuk)	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Vlees	Gewicht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingsduur in minuten
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
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 ongevuuld, 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.

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







Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingsduur in minuten
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 Grillt 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.

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?

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

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

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

Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.

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.

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

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

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

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 menuplanning, 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. Boven- /onderwarmte kiezen en 80 °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

Gerecht	Gewicht	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Aanbraadtijd in minuten	Tijd voor het langzaam garen in uren
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

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



















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	20-25
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.

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

Op dit fornuis kunt u temperaturen tussen 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

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 min.

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.

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.

Gerecht	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur 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 het fruit en de 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.

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig 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.

Gerecht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprints	Bakplaat	3		160-180	20-30
	Bakplaat	3		160-180	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-40
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		130-150	40-50
Small cakes voorverwarmen	Bakplaat	3		160-180	20-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	25-30
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		140-160	25-30
Small cakes	Bakplaat	3		160-180	20-25
Waterbiscuit voorverwarmen	Springvorm op het rooster	2		160-180	30-40
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	2		160-180	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		200-220	70-80
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	1+3		190-210	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	0,5-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + Braadslede	4+1		3	25-30

* Na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren.