

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 30AB.50

nl

9000 424 011

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	4
Voor het inbouwen	4
Instructies voor uw veiligheid	4
Oorzaken van schade	6
Uw nieuwe oven	7
Bedieningspaneel	7
Functiekeuzeknop	8
Temperatuurkeuzeknop	9
Binnenruimte	9
Toebehoren	10
Voor het eerste gebruik	13
De oven opwarmen	13
Toebehoren reinigen	13
Oven instellen	14
Verwarmingsmethode en temperatuur	14
Snelvoor- verwarming	15
Onderhoud en reiniging	16
Schoonmaakmiddelen	16
Frames verwijderen en bevestigen	18
Grillverwarmingselement naar beneden klappen ..	19
Ovendeur verwijderen en inbrengen	20
Deurruiten verwijderen en inbrengen	22

Inhoudsopgave

Wat te doen bij storingen?	24
Storingstabel	24
Ovenlamp aan het plafond vervangen	25
Glazen afscherming	25
Servicedienst	26
Energie- en milieutips	27
Energie besparen	27
Milieuvriendelijk afvoeren	27
Voor u in onze kookstudio uitgetest	28
Taart, cake en gebak	28
Tips voor het bakken	33
Vlees, gevogelte, vis	35
Tips voor het braden en grillen	40
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	41
Kant-en-klaar producten	42
Bijzondere gerechten	43
Ontdooien	44
Drogen	45
Inmaak	45
Acrylamide in levensmiddelen	48
Testgerechten	49

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 vlak om op te zitten of iets op te plaatsen

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

Apparaat transporteren

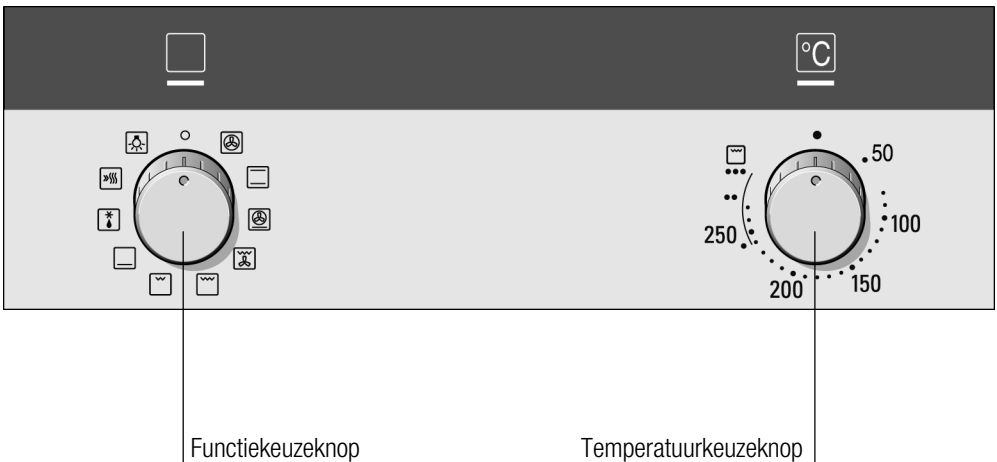
Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Uw nieuwe oven

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

Bedieningspaneel

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




Schakelaars

De schakelaars kunnen worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen in de nulstand op de schakelaar drukken.

Funcțiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand	Gebruik
 Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
 3D-hetelucht*	Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.
 Boven-/onderwarmte	Voor taarten, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
 Pizzastand	Snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, patates frites of strudel. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterkant zijn ingeschakeld.
 Circulatiegrillen	Het braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
 Grill, groot	Het grillen van steaks, sneetjes brood en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.
 Grill, klein	Het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
 Onderwarmte	Inkoken en nabakken of -bruinen. De hitte komt van onderen.
 Ontdooien	Het ontdooien van vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
 Snelverwarming	Snel voorverwarmen van de oven zonder toebehoren.
 Ovenlamp	Ovenlamp inschakelen.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt, brandt het indicatielampje boven de functiekeuzeknop. De ovenlamp in de binnenruimte gaat aan.

Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

Stand	Betekenis
● Nulstand	De oven warmt niet op.
50-270 Temperatuurbereik	De temperatuur in de binnenruimte in °C.
●, ●●, ●●● Grillstanden	De grillanden voor Grill, klein ☐ en Grill, ☐ groot. <ul style="list-style-type: none">● = stand 1, zwak●● = stand 2, gemiddeld●●● = stand 3, sterk

Wanneer de oven in gebruik is, brandt het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Bij de verwarmingsmethode Ontdooien ☒ brandt het lampje niet.

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. Met de stand ☒ van de functiekeuzeknop kunt u de lamp zonder verwarming inschakelen.

Koelventilator

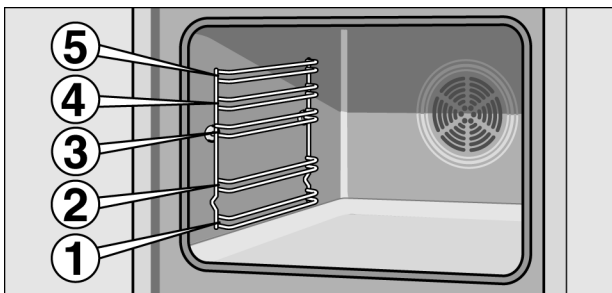
De koelventilator wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

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

Toebehoren

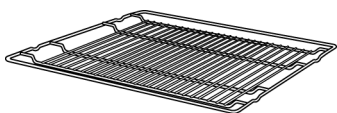
De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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.

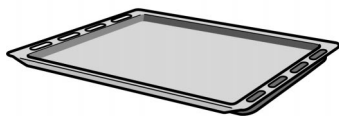
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.



Rooster

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

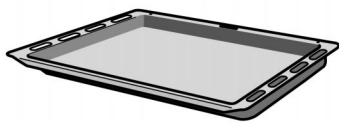
Rooster met de werving naar beneden voor  in de oven schuiven.



Emailen bakplaat

voor gebak en koekjes.

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



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.

Extra toebehoren

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

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

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

Rooster HZ 334000	voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Emaillen bakplaat HZ 331000	voor gebak en koekjes.
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.
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.
Glazen pan HZ 336000	Een diep bakplaat van glas. Is zeer geschikt als servies voor het opdienen.
Emaillen 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.
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.
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.

Braadpan met inzetrooster HZ 333000	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Deksel voor de braadpan HZ 333001	Het deksel maakt er een echte braadpan van.
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.
Metalen braadpan HZ 26000	De braadpan is afgestemd op de braadzone van de kookplaat van glaskeramiek. Hij is geschikt voor de kooksensor maar ook voor de braadautomaat. De braadpan is aan de buitenkant geëmailleerd en van binnen voorzien van een anti-aanbaklaag.
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.
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

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur bij boven-/onderwarmte  op 240 °C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de ovenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop boven-/onderwarmte  instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na een uur de oven uitschakelen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

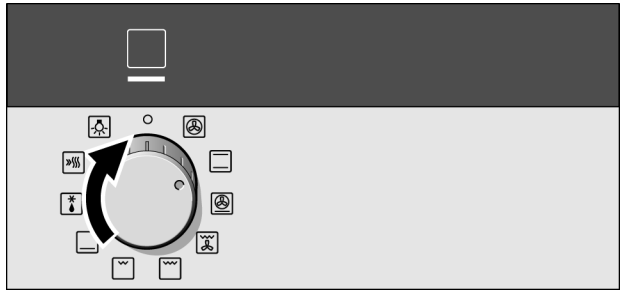
Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt.

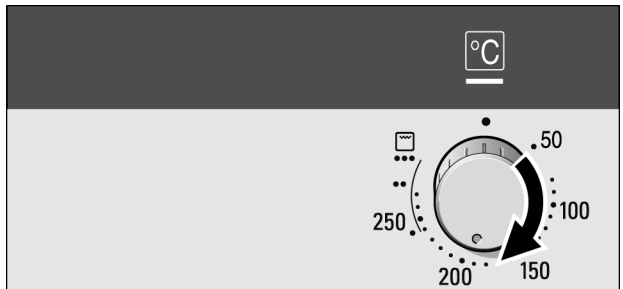
Verwarmingsmethode en temperatuur

Voorbeeld in de afbeelding: boven-/onderwarmte bij 190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.



De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen

Funcatiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen


U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand op elk moment met de daarvoor bestemde keuzeknop veranderen.

Snelvoorverwarming

Met de snelvoorverwarming bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik de snelvoorverwarming bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C.

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

1. Functiekeuzeknop op  zetten.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.

Na enkele seconden begint de oven op te warmen. Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop brandt.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop gaat uit. Plaats uw gerecht in de oven en stel de gewenste verwarmingsmethode in.

Snelvoorverwarming afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

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 binnenruimte schoonmaken

De achterwand in de binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend email. 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, reinig de achterwand dan met heet zeepsop en een zachte spons.

In de loop van de tijd kunnen er verkleuringen ontstaan die niet meer te verwijderen zijn. Het email wordt hierdoor niet beschadigd.

Belangrijke aanwijzingen

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op het email.

Behandel de achterwand nooit met ovenreiniger. Komt er per ongeluk ovenreiniger op het email, verwijder deze dan direct met een zachte 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 binnenruimte.

De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje of ovenreiniger.

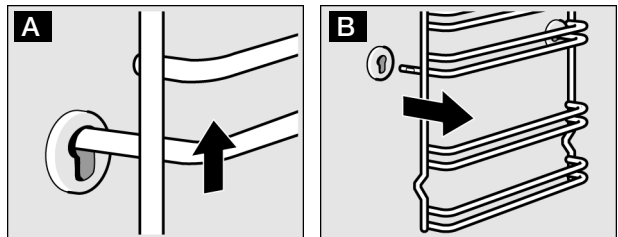
Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

Frames verwijderen en bevestigen

Frames verwijderen

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

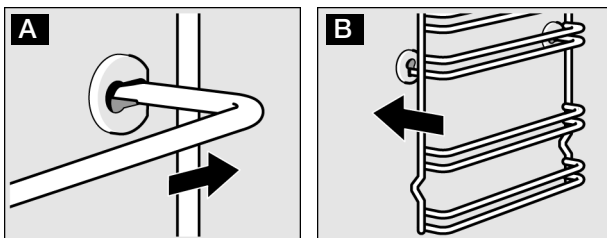
1. Frames aan de voorkant naar boven tillen
2. en verwijderen. (Afbeelding A)
3. Hierna het hele frame naar voren trekken en uitnemen. (Afbeelding B)



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

Frames bevestigen

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



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

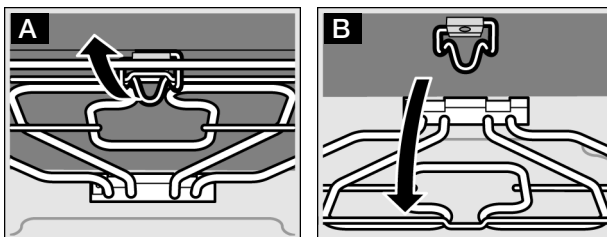
Grillverwarmingselement naar beneden klappen

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)

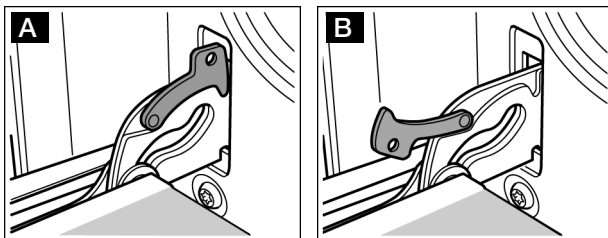


Na de reiniging de grillelementen weer naar boven klappen. Bevestigingsbeugel naar beneden drukken en het grillelement laten inklikken.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

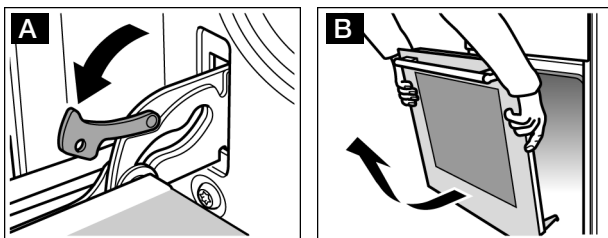
De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendel dichtgeklapt is (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn, zijn de scharnieren beveiligd.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



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

Deur verwijderen

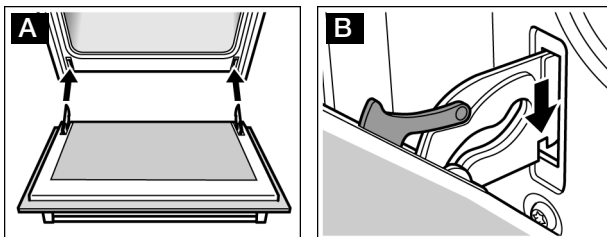
1. De ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels naar links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten (Afbeelding B). Met beide handen aan de linker- en rechterkant vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen.



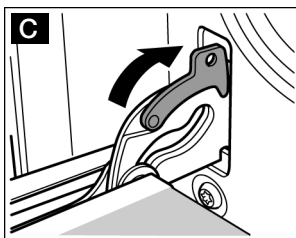
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

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



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



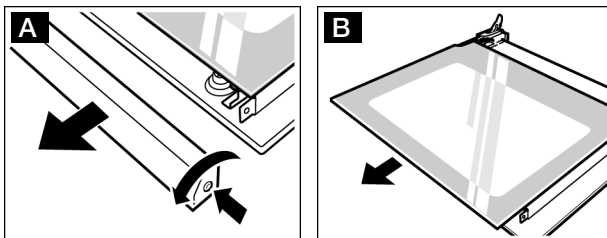
Gevaar voor letsel! Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

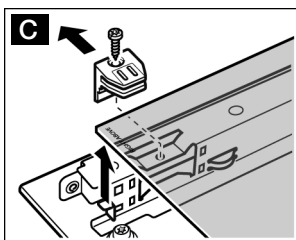
Verwijderen

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

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



4. De houder rechts en links losschroeven.
De ruit optillen en de houders van de ruit trekken (Afbeelding C). De ruit eruit nemen.



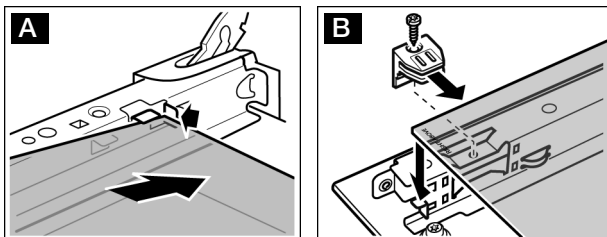
Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

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

Inbrengen

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

1. De ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).
2. De houder rechts en links op de ruit plaatsen, uitlijnen en vastschroeven (Afbeelding B).



3. Bovenste ruit schuin naar achteren inschuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.
4. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
5. Ovendeur inbrengen.

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

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u de klantenservice belt om de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Storingstabel

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.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
De oven functioneert niet.	De zekering is defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	De stroom is uitgevallen.	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
De oven verwarmt niet.	Er zit stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.



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

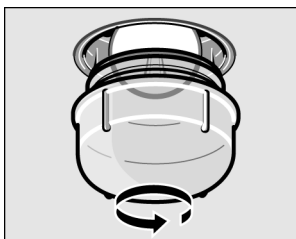
Ovenlamp aan het plafond vervangen

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.

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 rechts, aan de zijkant van de ovendeur.

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

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.

Voor u in onze kookstudio uitgetest

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

Aanwijzingen

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

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

Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.


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


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

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

Taart, cake en gebak

Bakken op één niveau

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

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

Bakken op meerdere niveaus

Maak gebruik van 3D-hetelucht .

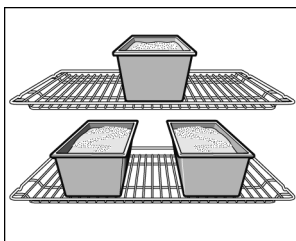
Bakken op 2 niveaus:
braadslede op inschuifhoogte 3
bakplaat op inschuifhoogte 1.

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

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

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

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



Bakvormen

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













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


Tabellen

In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

















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




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
















Gebak in vormen	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	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	65-75
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		170-190	25-35
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	donkere springvorm	1		170-190	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		250-270	10-15

Gebak in vormen	Vormen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minuten
Hartig gebak*	donkere springvorm	1		180-200	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)	Bakplaat	2		180-200	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)	Bakplaat	3		160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	50-60
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	2		170-190	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		170-190	25-35
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3		160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3		140-160	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-210	55-65

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Pizza	Bakplaat	2		210-230	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	40-50
Gemarmerde cake voorverwarmen	Braadslede	2		250-270	10-12

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	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	2		170-190	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	2		180-200	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	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood met 1,2 kg meel	Braadslede	2	☐	270 200	5 30-40
Zuurdeegbrood met 1,2 kg meel	Braadslede	2	☐	270 200	8 35-45
Plat rond brood	Braadslede	2	☐	270	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	☒	160-180	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

Het gebak zakt in.

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

Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

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

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

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

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

Het gebak is te droog.

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

Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.

Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.

Het sap van de vruchten stroomt over.


Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.

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.

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

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

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

Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.

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

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

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

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

Vlees, gevogelte, vis

Aanwijzingen voor de vormen

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

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

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

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

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Vorm zonder deksel = open

Vorm met deksel = gesloten

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

Aanwijzingen voor het braden

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

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

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

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

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

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

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

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

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

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

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























Vlees












Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

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

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

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

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

Vlees	Gewicht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingsduur in minuten
Steaks, 2 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	20
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		150-170	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		230-250	60-70
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		200-220	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		220-240	35-45
Kipfilets	200 g per stuk	Rooster	2		3	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		190-210	100-110
Eendenborst	300 g per stuk	Rooster	3		240-260	30-40
Gans, heel	3,5-4 kg	Rooster	2		170-190	120-140
Ganzebouten	400 g per stuk	Rooster	3		220-240	50-60
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
Kalkoenrollade	1,5 kg	open	1		190-210	110-130
Kalkoenfilet	1,0 kg	gesloten	2		180-200	80-90
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100







Vis

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

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

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

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

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		210-230	45-55
	1,5 kg	Rooster	2		180-200	60-70
	2,0 kg	gesloten	2		180-200	70-80
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25
Visfilet		gesloten	2		210-230	20-30

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.

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.

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

Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.

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.

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		170-190	35-45
	Portievormpjes	2		190-210	25-30
Noedelsoufflé	Ovenschaal	2		200-220	40-50
Lasagne	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	1+3		150-170	60-80
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	4		3	7-10
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	4		3	5-8







Kant-en-klaar producten

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

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

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2		200-220	15-20
	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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Zoute krakelingen	Braadslede	3		200-220	10-20
Brood en banket, voorgebakken					
Afbakbroodje of -stokbrood	Braadslede	3		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		180-200	35-40

Bijzondere gerechten

Yoghurt



Met dit apparaat kunt u temperaturen tussen de 50 en 270 °C instellen. Hiermee lukt romige yoghurt bij 50 °C net zo goed als luchtig gistdeeg.

Melk (3,5% vet) aan de kook brengen en laten afkoelen tot 50 °C. 150 g yoghurt erdoor roeren. In koppen of kleine twist-off glazen doen en afgedekt op het rooster plaatsen. 5 Minuten op 50 °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 minuten voorverwarmen. Apparaat uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Bereiding

Gerecht	Vormen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur
Yoghurt	koppen of twist-off glazen op het rooster zetten	1		50	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 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.

Diepvriesproducten	Toe- behoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C
bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak	Rooster	1		de temperatuurkeuzeknop blijft uitgeschakeld

Drogen





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

Laat ze goed afdruipen 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	Verwarmingsmethode	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. Functiekeuzeknop op onderwarmte zetten.
5. Temperatuurkeuzeknop op 170 tot 180 °C zetten.

Fruit inmaken

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

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

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

Groente inmaken

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

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

Glazen potten verwijderen

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

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke voedingsmiddelen gaat het?

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

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen

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

Bakken

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

Koekjes

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

Patates frites uit de oven

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

Testgerechten

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

Conform EN/IEC 60350.

Bakken


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









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








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

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

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



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

Gerecht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	Bakplaat	3		160-180	20-30
	Bakplaat	3		160-180	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	30-40
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		140-160	40-50
Small cakes voorverwarmen	Bakplaat	3		160-180	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	30-40
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		140-160	35-45
Small cakes	Bakplaat	3		160-180	20-30

Gerecht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Waterbiscuit voorverwarmen	Springvorm op het rooster	2		170-190	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		190-210	70-80
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

Grillen

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

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

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

