



HB11.B...

Integreerbare oven

SIEMENS

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	2	Beschermglas	10
Oorzaken van schade	3	Servicedienst	10
Uw nieuwe oven	4	E-nummer en FD-nummer	10
Bedieningspaneel	4	Energie- en milieutips	11
Functieknop	4	Energie besparen	11
Kookwekker	4	Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze	11
Temperatuurknop	5	Voor u in onze kookstudio uitgetest	11
Binnenzijde van de oven	5	Gebak	11
De toebehoren	5	Suggesties en praktische tips voor het bakken	13
Invoeren van de accessoires	5	Vlees, gevogelte, vis	13
Speciale toebehoren	6	Tips voor het braden en grillen	15
Voor het eerste gebruik	6	Gegratineerde gerechten, soufflés, toast	16
De oven verwarmen	6	Bereide producten	16
Reiniging van de accessoires	6	Bijzondere gerechten	17
Oven instellen	7	Jam koken	17
Soort verwarming en temperatuur	7	Testgerechten	18
Onderhoud en reiniging	7	Bakken	18
Reinigingsmiddelen	7	Braden op de grill	18
Lichtfunctie	8		
De roosters of rails links en rechts los- en vastmaken	8		
De ovendeur afnemen en ophangen	8		
Deurruiten verwijderen en inbrengen	9		
Wat te doen in geval van een storing	10		
Storingstabel	10		
Vervangen van de ovenlamp	10		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.siemens-home.com en in de online-shop: www.siemens-eshop.com

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte 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 binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte 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 binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.

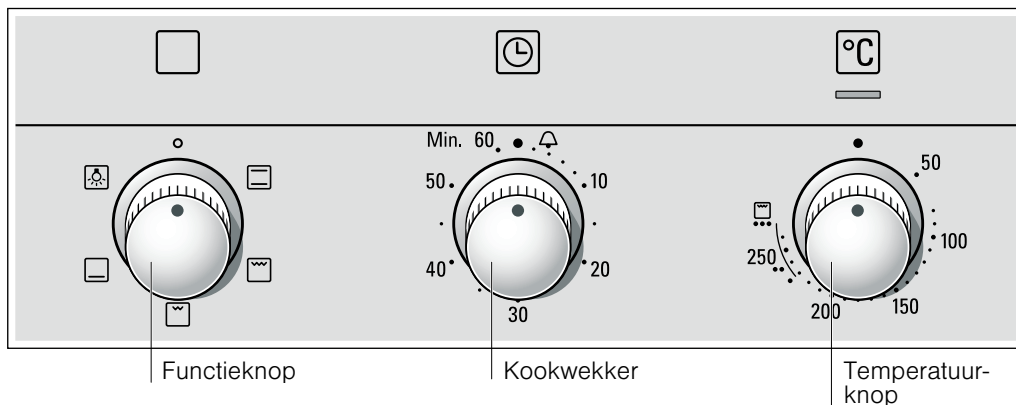
- **Vruchtensap:** De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- **Afkoelen met open apparaatdeur:** De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- **Sterk vervuilde deurdichting:** is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- **Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen:** niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- **Toebehoren inschuiven:** afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- **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

Wij presenteren u uw nieuwe oven. In dit hoofdstuk worden de functies van het bedieningspaneel en van de afzonderlijke onderdelen uitgelegd. Bovendien wordt informatie gegeven over de accessoires en de onderdelen binnenin de oven.

Bedieningspaneel

Hieronder ziet u een algemeen overzicht van het bedieningspaneel. De elementen kunnen variëren afhankelijk van het model van het apparaat.



Intrekbare draaiknoppen

In sommige ovens zijn de draaiknoppen intrekbaar. Druk op de draaiknop als hij op de nulstand staat, om hem vast te zetten of uit te trekken.

Functieknop

De functieknop dient ertoe om het soort verwarming te kiezen.

Stand	Gebruik
○ Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
☐ Warmte boven en onder*	Voor taarten, gegratineerde gerechten en mager braadvlees, bv. kalfsvlees of wild, op een niveau. De warmte is afkomstig van de bovenste en onderste weerstand.
☑ Grill, groot oppervlak	Op de grill braden van biefstukken, worstjes, toast en vis. Het hele oppervlak onder de grillweerstand wordt verwarmd.
☑ Grill, klein oppervlak	Op de grill braden van kleine biefstukken, worstjes, toast en vis. Het middengedeelte van de grillweerstand wordt verwarmd.

* Verhittingstype waardoor de energie-efficiëntie klasse volgens EN60350 bepaald wordt.

Stand	Gebruik
☐ Warmte onder	Konfijten, bakken en gratineren. De warmte is afkomstig van de onderste weerstand.
☑ Lampje	Het ovenlampje aandoen.

* Verhittingstype waardoor de energie-efficiëntie klasse volgens EN60350 bepaald wordt.

Als er een soort verwarming wordt geselecteerd gaat het ovenlampje aan.

Kookwekker

Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 60 minuten. Deze werkt onafhankelijk van de overige instellingen van de oven.

Stand	Betekenis
● Nulstand	De kookwekker is gedeactiveerd.
Min.	Einde van de geprogrammeerde tijdsduur
🔔 - 60	Schaal in minuten

Programmeerwijze

Draai de kookwekker naar rechts totdat de gewenste tijd wordt ingesteld.

Na 60 kan hij niet verder. Draai hem niet verder.

Na het verstrijken van de tijdsduur

Er klinkt een akoestisch signaal.

Draai de bedieningsknop naar de stand ●.

Temperatuurknop

De temperatuurknop dient ervoor om de temperatuur of het grillniveau te selecteren.

Stand		Betekenis
●	Nulstand	De oven verwarmt niet.
50-270	Temperatuurbereik	De temperatuur binnen in de oven in °C.
●, ●●, ●●●	Grillniveaus	De niveaus voor de grill met klein oppervlak ☐ en groot oppervlak ☐. ● = niveau 1, zacht ●● = niveau 2, middelhoog ●●● = niveau 3, hoog

Wanneer de oven verhit, gaat het indicatielampje van de temperatuurknop aan. Tijdens de verhittingspauzes gaat het uit. Het indicatielampje gaat niet aan met de lichtfunctie ☐.

Aanwijzing: Stel de temperatuurknop, bij het gebruik van de grill met baktijden van meer dan 15 minuten, af op langzaam grillen.

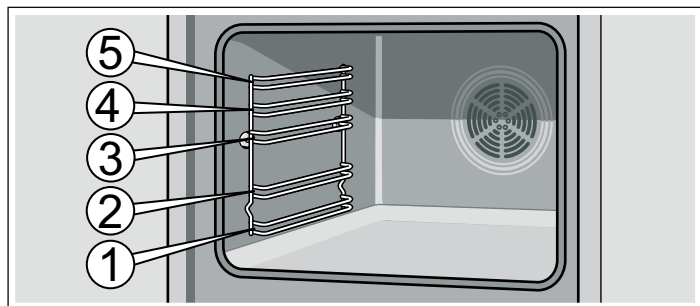
De toebehoren

De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

Het grote assortiment speciale toebehoren zorgt ervoor dat vele van uw gerechten nog beter lukken en u de oven nog comfortabler kunt gebruiken.

Invoeren van de accessoires

De accessoires kunnen in de oven worden geplaatst op 5 verschillende hoogtes. Voer de accessoires altijd tot aan de aanslag in, zodat ze het glas van de deur niet raken.



De accessoires kunnen tot de helft uitgenomen worden, totdat ze vast blijven zitten. Op die manier kunt u het voedsel gemakkelijk uit de oven halen.

Binnenzijde van de oven

Het lampje bevindt zich binnenin de oven. Een ventilator vermijdt dat de oven te heet wordt.

Lampje

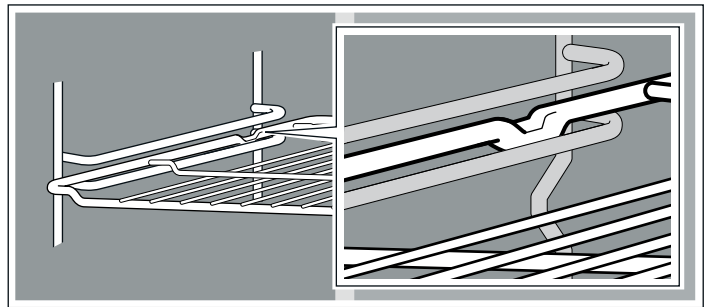
Het ovenlampje blijft branden terwijl de oven in werking is.

De lamp kan echter ook aangaan als de oven uit staat met de functieknop in stand ☐.

Ventilator

De ventilator wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de bovenzijde van de deur. Opgelet! Bedek de ventilatieopening niet. De oven kan anders oververhit raken.

Zorg er bij het invoeren van een accessoire in de oven voor dat de kromming zich aan de achterzijde van het accessoire bevindt. Alleen op die manier kan het perfect inpassen.



Als het apparaat voorzien is van uitschuifrails blijven deze, afhankelijk van de uitrustung, enigszins vastzitten wanneer ze helemaal uitgeschoven zijn. Zo kan het accessoire gemakkelijk worden geplaatst. Duw de uitschuifrails, om te ontgrendelen, opnieuw in de oven door een beetje druk uit te oefenen.

Aanwijzing: Als de accessoires heet worden kunnen ze vervormen. Als ze weer afkoelen verdwijnt de vervorming. Dit heeft geen weerslag op de normale werking.


Uw oven beschikt alleen over sommige van de volgende accessoires.

De accessoires kunnen aangeschaft worden bij de technische dienst, bij gespecialiseerde zaken of op internet. Geef het HZ nummer aan.



Rooster

Voor schalen, bakvormen, gebrad, braadstukken en diepvriesgerechten.

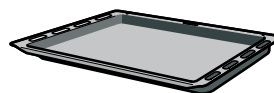
Voer het rooster in met de open zijde naar de ovendeur en de kromming naar onderen .



Vlakke geëmailleerde bakplaat

Voor taarten, gebakjes en koekjes.

Doe de plaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.



Diepe geëmailleerde standaard plaat

Voor sappige taarten, pasta, diepvriesgerechten en groot gebrad. Deze kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet bij het braden rechtstreeks op het rooster.

Doe de plaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.

Speciale toebehoren

Speciale toebehoren kunnen aangeschaft worden bij de technische dienst of bij gespecialiseerde handelszaken. In onze folders en op internet vindt u een ruim aanbod aan toebehoren voor de oven. De beschikbaarheid en de mogelijkheid om

online speciale toebehoren te bestellen zijn afhankelijk van het land. Raadpleeg daarvoor de documenten van aankoop.

Niet alle speciale toebehoren zijn geschikt voor alle apparaten. Voer bij het aankopen altijd de exacte benaming (E-Nr.) van uw apparaat in.


Speciale toebehoren	HZ nummer	Gebruik
Vlakke geëmailleerde bakplaat	HZ361000	Voor taarten, gebakjes en koekjes.
Diepe geëmailleerde standaard plaat	HZ362000	Voor sappige taarten, banket, diepvriesgerechten en groot gebrad. Deze kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet bij het braden rechtstreeks op het rooster.
Rooster	HZ364000	Voor keukenschalen, bakvormen, gebrad, braadstukken en diepvriesgerechten.
Pizzaplaat	HZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesvoedsel of grote, ronde taarten. De pizzaplaat kan worden gebruikt in plaats van de diepe standaard plaat. Plaats de plaat op het rooster en neem de gegevens in de tabellen in acht.
Glazen braadpan	HZ915001	De glazen braadpan is geschikt voor de bereiding van stoofschotels en gratineerde schotels in de oven. Bijzonder geschikt voor het automatische programma of automatisch braden.
Driedubbele, volledig uitneembare schuifgeleiders	HZ368300	Dankzij de rails voor het uitnemen op de hoogtes 1, 2 en 3 kunnen de accessoires helemaal worden uitgenomen zonder dat ze kantelen.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

De oven verwarmen

Verwarm de oven leeg en gesloten om de nieuwe geur weg te nemen. De meest doeltreffende manier is om de oven een uur lang te verhitten op een temperatuur met warmte boven en beneden  van 240 °C. Controleer of er geen resten van verpakkingsmateriaal in de oven zijn achtergebleven.

1. Selecteer de warmte boven en beneden  met de functieknop.

2. Selecteer 240 °C met de temperatuurknop.

Zet de oven na een uur uit. Zet de functieknop daartoe op de nulstand.


Reiniging van de accessoires

Reinig de accessoires alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een doekje.

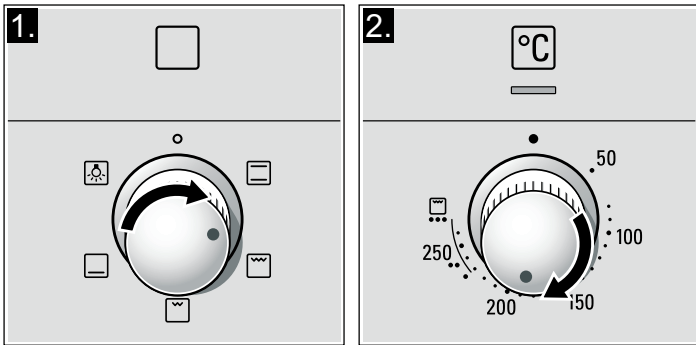
Oven instellen

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.

Soort verwarming en temperatuur

Voorbeeld van de afbeelding: warmte boven en beneden  op 190 °C.

1. Kies het soort verwarming met de functieknop.
2. Kies met de temperatuurknop de temperatuur of het grillniveau.



De oven begint te verwarmen.

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

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

Onderhoud en reiniging

Door de oven goed te reinigen en te onderhouden blijft hij er lang glanzend uit zien en blijft de werking goed. Hierna wordt beschreven hoe de oven moet worden onderhouden en gereinigd.

Aanwijzingen

- Het is mogelijk dat er verschillende kleurschakeringen aan de voorzijde van de oven ontstaan, als gevolg van de verschillende materialen zoals glas, plastic of metaal.
- De schaduwen die op het glas van de deur zichtbaar zijn en die op vuil lijken, zijn in werkelijkheid lichtweerkaatsingen van de ovenlamp.
- Het email verbrandt bij zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen lichte verkleuringen ontstaan. Dit verschijnsel is normaal en heeft geen invloed op de werking van de oven. De randen van de dunne bakplaten kunnen niet helemaal geëmailleerd worden. Daarom kunnen ze ruw aanvoelen. Dit heeft geen invloed op de antiroestbescherming.

Reinigingsmiddelen

Neem de aanwijzingen in de tabel in acht, zodat de verschillende oppervlaktes van de oven niet beschadigd raken door het gebruik van een ongeschikt reinigingsmiddel. Gebruik geen:

- bijtende of zure reinigingsmiddelen,
- sterke producten met alcohol,
- schuurspunten of harde sponzen,
- hogedrukreinigers of stoommachines

Was nieuwe doekjes goed uit alvorens ze te gebruiken.

Zone	Reinigingsmiddelen
Voorzijde van de oven	Warm water met een beetje afwasmiddel: Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.
Roestvrij staal	Warm water met een beetje afwasmiddel: Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Maak vlekken veroorzaakt door kalk, vet, maismeel en eiwit onmiddellijk schoon. Onder deze vlekken kan anders corrosie ontstaan. Bij de Technische Dienst of gespecialiseerde handelszaken kunnen speciale producten voor het onderhoud van roestvrij staal worden verkregen, die geschikt zijn voor warme oppervlaktes. Breng het reinigingsmiddel met een heel fijn, zacht doekje aan.
Glas	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper.
Glas van de deur	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper.
Binnenkant van de oven	Warm water met een beetje zeep of water met azijn: Reinigen met een doekje. Gebruik bij hardnekkig vuil een fijn schuurspunten of speciale ovenreinigingsmiddelen. Gebruik deze uitsluitend als de oven koud is.

Zone	Reinigingsmiddelen
Beschermglas van de ovenlamp	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje.
Pakking Verwijder deze niet!	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje. Niet wrijven.
Roosters of rails	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet deze in de week en reinig ze met een doekje of een borstel.
Schuifgeleiders	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinig deze met een doekje of een borstel. Zet deze niet in de week en was ze niet in de vaatwasser.
Accessoires	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet deze in de week en reinig ze met een doekje of een borstel.

Lichtfunctie

Om het schoonmaken van de oven te vergemakkelijken kan het ovenlampje worden aangezet.

Het ovenlampje aandoen

Draai de functieknop naar de stand .

Het lampje gaat aan. De temperatuurknop moet uitgeschakeld zijn.

Uitzetten van de ovenlamp

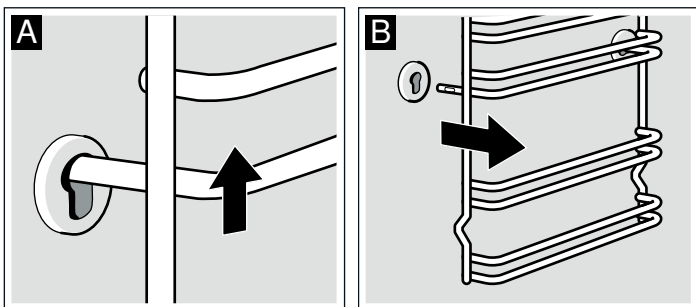
Draai de functieknop naar de stand o.

De roosters of rails links en rechts los- en vastmaken

De roosters en rails links en rechts kunnen verwijderd worden voor de reiniging. De oven moet koud zijn.

De roosters of rails losmaken

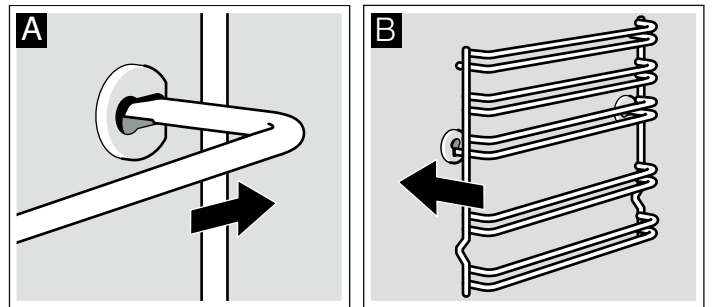
1. Til het rooster of de rail aan de voorzijde op en haak hem los (afbeelding A).
2. Trek het rooster of de rail vervolgens helemaal naar voren en neem hem uit (afbeelding B).



Maak de roosters of rails schoon met afwasmiddel en een spons. Voor hardnekkige vlekken wordt aanbevolen om een borstel te gebruiken.

De roosters of rails ophangen

1. Steek het rooster of de rail eerst in de achterste gleuf door hem iets naar achteren te drukken (afbeelding A)
2. en steek hem vervolgens in de voorste gleuf (afbeelding B).

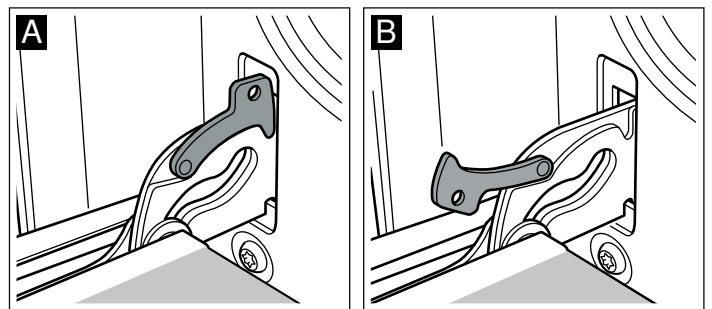


De roosters of rails kunnen naar links of naar rechts worden afgesteld. De kromming moet naar onderen wijzen.

De ovendeur afnemen en ophangen

Om de deur gemakkelijker te demonteren en het glas schoon te maken, kan de ovendeur worden afgenomen.

De scharnieren van de ovendeur zijn uitgerust met een blokkeerhendel. Als de blokkeerhendel gesloten is (afbeelding A), kan de deur niet worden afgenomen. Als de blokkeerhendel geopend wordt om de deur af te nemen (afbeelding B), dan blokkeren de scharnieren. Op die manier kunnen ze niet plotseling sluiten.

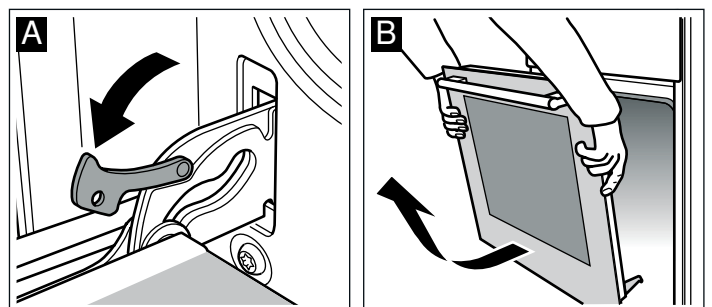


Gevaar voor verwonding!

Als de scharnieren niet geblokkeerd zijn met de hendel, dan kunnen ze plotseling sluiten. Zorg ervoor dat de blokkeerhendels altijd gesloten zijn, behalve bij het afnemen van de deur, en dat de hendels open zijn.

De deur afnemen

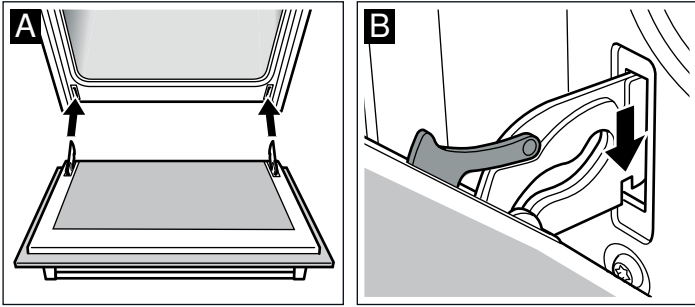
1. Doe de ovendeur helemaal open.
2. Neem beide blokkeerhendels die zich links en rechts bevinden uit (afbeelding A).
3. Sluit de ovendeur tot hij niet verder kan (afbeelding B). Pak de deur met beide handen, rechts en links beet. Doe de deur een beetje verder dicht en neem hem uit.



De deur ophangen

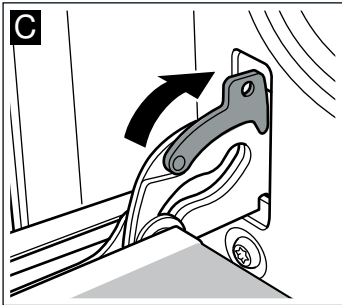
Hang de deur weer op, door dezelfde stappen in omgekeerde volgorde op te volgen.

1. Let er bij het weer ophangen van de deur op, dat beide scharnieren precies in hun respectievelijke openingen passen (afbeelding A).
2. De onderste gleuf van de scharnieren moeten in beide kanten inpassen (afbeelding B).



Als de scharnieren niet op de juiste wijze worden gemonteerd, kan het zijn dat de deur er niet recht in komt.

3. Sluit de blokkeerhendel opnieuw (afbeelding C). Sluit de oven deur.



⚠ Gevaar voor verwonding!

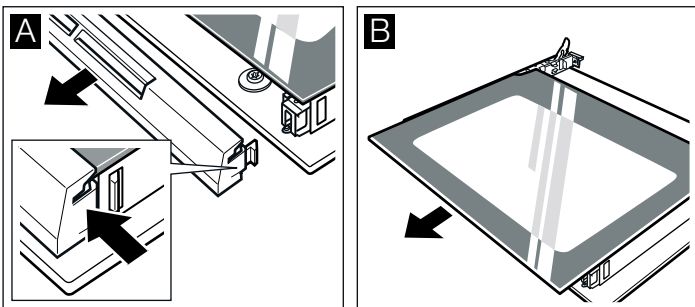
Raak de scharnieren niet aan als de deur per ongeluk valt of als een scharnier plotseling sluit. Neem contact op met de Technische Dienst

Deurruiten verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de oven deur uitnemen.

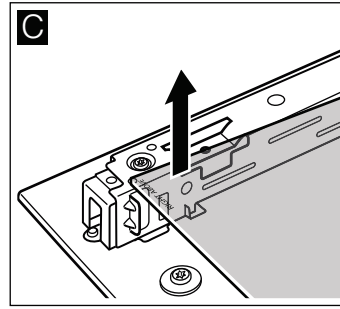
Demonteren

1. Neem de oven deur af en leg hem op een doek met de handgreep naar beneden.
2. Verwijder de bovenste afdekking van de oven deur. Druk hiertoe met de vingers op het flapje links en rechts (Afbeelding A).
3. Til het bovenste glas op en neem het uit (Afbeelding B).



Volg bij deuren met drie glazen bovendien de volgende stap op:

4. Til het glas op en neem het uit (Afbeelding C).



Maak de glazen schoon met glasreiniger en een zachte doek.

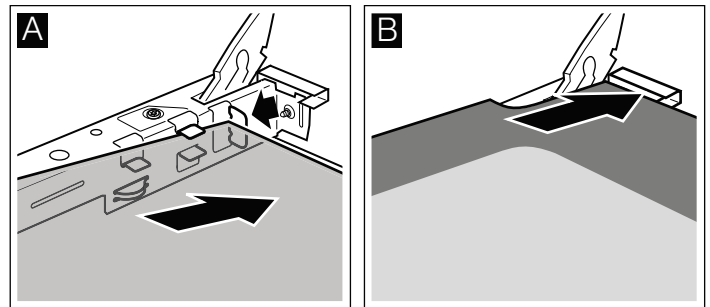
⚠ Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Monteren

Volg voor deuren met twee ovenruiten de stappen 2 t/m 4 op. Zorg er bij het monteren voor dat het opschrift "right above" linksonder, omgekeerd komt te staan.

1. Doe het glas er naar achteren in en houd het daarbij schuin (Afbeelding A).
2. Doe het bovenste glas er naar achteren in en houd beide steunen daarbij schuin. Het oppervlak moet naar buiten gericht zijn. (Afbeelding B)



3. Plaats de afdekking en druk hem aan.
4. Hang de oven deur op.

Gebruik de oven pas weer als de glazen op de juiste manier gemonteerd zijn.

Wat te doen in geval van een storing

Als zich er een storing voordoet, is dat vaak te wijten aan een kleine afwijking die eenvoudig te verhelpen is. Probeer de storing te verhelpen met behulp van de onderstaande tabel, alvorens de technische dienst te bellen.

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanbevelingen
De oven doet het niet.	De zekering is defect.	Controleer in de meterkast of de zekering zich in goede staat bevindt.
	Stroomuitval.	Controleer of het licht in de keuken aan gaat en of andere huishoudelijke apparaten werken.

Gevaar voor elektrische schokken!

Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door behoorlijk opgeleid personeel van de Technische Dienst.

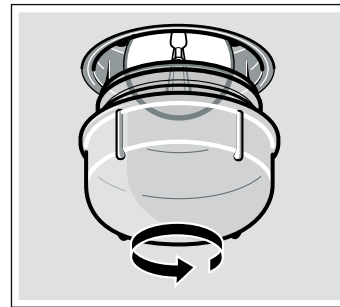
Vervangen van de ovenlamp

Indien de ovenlamp beschadigd is, moet deze worden vervangen. U kan vervanglampjes aankopen met 220-240V, basis E14, 25W en hittebestendig (T300 °C) bij de technische service of gespecialiseerde handel. Gebruik enkel deze lampjes.

Gevaar voor elektrische schokken!

Sluit het apparaat af van het verdeelnet. Zorg ervoor dat het apparaat naar behoren uitgeschakeld is.

1. Leg een keukendoek in de koude oven om schade te vermijden.
2. Verwijder het beschermglas door dit naar links te draaien.



3. Vervang het lampje door een gelijkwaardig lampje.
4. Draai het beschermglas opnieuw vast.
5. Neem de keukendoek weg en sluit het apparaat opnieuw aan op het verdeelnet.

Beschermglas

Beschadigde beschermglazen moeten worden vervangen. Beschermglazen zijn verkrijgbaar bij de technische dienst. Vermeld het productnummer en het fabrieksnummer van het apparaat.

ServiceDienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. 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.

ServiceDienst

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

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

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

- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de tabel is aangegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de warmte beter op.
- Houd de ovendeur gesloten tijdens de cycli van bakken of braden.
- Bij het bereiden van verschillende taarten is het beter om ze meteen na elkaar te bakken. De oven is dan nog warm. Op die manier wordt de bereidingstijd van de tweede taart verkort. Er kunnen ook twee rechthoekige bakvormen ingevoerd worden, naast elkaar.

- Bij lange kooktijden kan de oven 10 minuten voor het verstrijken van de tijd uitgeschakeld worden en wordt de restwarmte gebruikt voor het beëindigen.

Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze

Gooi het verpakkingsmateriaal op een ecologische manier weg.



Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het opnieuw gebruiken van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

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 binnenruimte worden geplaatst.
Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. 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.
Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

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. Vormen van silicone 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	Vorm	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	50-60
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	65-75
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	3		160-180	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2		160-180	50-60
Biscuitbodem, 2 eieren (voorverwarmen)	Vorm vruchtentaartbodem	2		160-180	20-30
Biscuittaart, 6 eieren (voorverwarmen)	Springvorm	2		160-180	40-50
Bodem zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		170-190	25-35
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	Springvorm	1		170-190	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		220-240	35-45
Tulband	Tulbandvorm	2		150-170	60-70

* Gebak ca. 20 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten afkoelen.

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Pizza, dunne bodem met weinig bedekking (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1		250-270	10-15
Hartig gebak*	Springvorm	1		180-200	45-55

* Gebak ca. 20 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten afkoelen.

Gebakjes bereid op de plaat	Accessoires	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Cakedeeg met droge laag	Geëmailleerde bakplaat	2		170-190	20-30
Cakedeeg met sappige laag, fruit	Geëmailleerde bakplaat	2		180-200	25-35
Gistdeeg met droge laag	Geëmailleerde bakplaat	3		170-190	25-35
Gistdeeg met sappige laag, fruit	Geëmailleerde bakplaat	3		160-180	40-50
Zeer fijn deeg met droge bedekking	Geëmailleerde bakplaat	2		170-190	20-30
Zeer fijn deeg met sappige laag, fruit	Geëmailleerde bakplaat	2		170-190	60-70
Zwitserse quiche	Geëmailleerde bakplaat	1		210-230	40-50
Opgerolde cake (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakplaat	2		170-190	15-20
Gistvlecht met 500 g meel	Geëmailleerde bakplaat	2		170-190	25-35
Bolletje met 500 g meel	Geëmailleerde bakplaat	3		160-180	60-70
Bolletje met 1 kg meel	Geëmailleerde bakplaat	3		140-160	90-100
Bladerdeegtaart, zoet	Geëmailleerde bakplaat	2		190-210	55-65
Pizza*	Geëmailleerde bakplaat	2		210-230	25-35
Gegratineerde taart (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakplaat	2		250-270	10-15
Börek	Geëmailleerde bakplaat	2		190-200	40-55

Kleine gebakjes	Accessoires	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Gebakjes en koekjes	Geëmailleerde bakplaat	3		160-180	15-25
Theekoekjes (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakplaat	3		140-150	30-40
Amandelgebak	Geëmailleerde bakplaat	2		100-120	30-40
Schuijpjes	Geëmailleerde bakplaat	3		80-100	100-150
Fruittaartjes	Rooster met plaat-taartjesvorm	2		180-200	20-30
Ensaïmada (typisch koffiebroodje van Mallorca)	Geëmailleerde bakplaat	2		210-230	30-40
Bladerdeegtaart*	Geëmailleerde bakplaat	3		200-220	20-30
Gistgebak	Geëmailleerde bakplaat	2		180-200	20-30


Brood en broodjes

Verwarm de oven voor om het brood te bereiden, behalve wanneer anders aangegeven wordt.

Doe nooit water in de warme oven.

Brood en broodjes	Accessoires	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Gistbrood met 1,2 kg meel	Geëmailleerde bakplaat	2		270 200	5 30-40
Zuurdesembrood met 1,2 kg meel	Geëmailleerde bakplaat	2		270 200	8 35-45
Turks brood	Geëmailleerde bakplaat	2		270	10-15
Broodjes (niet voorverwarmen)	Geëmailleerde bakplaat	3		200-220	20-30
Zoete broodjes van zuurdesem	Geëmailleerde bakplaat	3		180-200	15-20

Suggesties en praktische tips voor het bakken

U kunt desgewenst een eigen recept gebruiken.	U kunt zich oriënteren door een soortgelijk product in de kooktabel.
Manier om te controleren of de taart van geklopt deeg al gaar is.	Prik ongeveer 10 minuten voor het verstrijken van de in het recept aangeduide baktijd in het hoogste punt van het gebak met een houten prikker. Als de prikker er schoon uitkomt, zonder deegresten, dan is de taart gaar.
De taart is ingezakt.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof of selecteer een baktemperatuur 10 graden lager. Houd u aan de in het recept aangegeven tijd voor het kloppen van deeg.
De taart is in het midden goed gerezen, maar aan de zijkanten minder hoog.	Vet de bakvorm niet in. Haal de taart, als hij gaar is, voorzichtig uit de bakvorm met behulp van een mes.
De taart is te bruin aan de bovenkant.	Zet de taart lager in de oven, selecteer een lagere baktemperatuur en laat deze langer bakken.
De taart is te droog.	Prik verschillende keren met een prikker in de taart als hij klaar is. Sprenkel een paar druppels citroensap of alcoholische drank op de taart. Selecteer de volgende keer een baktemperatuur van 10 graden hoger en verminder de baktijd.
Het brood of banket (bijvoorbeeld kwarktaart) zien er van buiten goed uit, maar zijn van binnen klef (vochtig, met natte gedeeltes).	Gebruik de volgende keer minder vloeistof en laat het product langer in de oven, op een lagere temperatuur. Bak bij taarten met een sappige bekleding eerst de bodem. Strooi vervolgens gehakte amandelen of paneermeel over de bodem van de taart alvorens de vulling er op te doen. Volg de aanwijzingen van het recept en de baktijden op.
De gebakjes zijn op onregelmatige manier gebakken.	Door een lagere temperatuur te selecteren wordt het gebak gelijkmatiger. Bak fijne gebakjes met warmte boven en onder  op een niveau. Bakpapier dat buiten de rand uitkomt heeft ook invloed op de luchtcirculatie. Knip het altijd precies de maat van de bakplaat.
De fruittaart is te licht van kleur aan de onderzijde.	Zet de volgende keer het gebak een niveau lager.
Het sap loopt uit.	Gebruik de volgende keer de braadslede indien deze beschikbaar is.
Kleine gebakjes met gist kunnen aan elkaar kleven tijdens het bakken.	Laat een ruimte van 2 cm tussen de gebakjes. Zo hebben ze voldoende ruimte om uit te zetten en aan alle zijden goudbruin te bakken.
Bij het bakken van sappige taarten komt er condens vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Een gedeelte van deze damp wordt afgevoerd via het handvat van de ovendeur, waarbij op bedieningspaneel of aan de voorzijde van de meubels naast de oven waterdruppels te zien zijn. Dit is natuurkundig bepaald.

Vlees, gevogelte, vis

Schalen

U kunt een willekeurige hittebestendige schaal gebruiken. Voor grote gebraden kan ook de geëmailleerde bakplaat gebruikt worden.

Het meest geschikt zijn glazen schalen. Controleer of het deksel van de braadpan goed past en sluit.

Indien geëmailleerde schalen gebruikt worden, moet meer vloeistof gebruikt worden.

Indien braadpannen van roestvrij staal gebruikt worden, zal het vlees niet zo goudbruin bakken en kan het zelfs weinig doorbakken zijn. Verleng in dit geval de kooktijd.

Gegevens aangeduid in de tabellen:

Schaal zonder deksel = open

Schaal met deksel = gesloten

Plaats de schalen altijd midden op het rooster.

Zet glazen schalen die heet zijn altijd op een droge keukendoek. Het glas kan barsten als het steunoppervlak vochtig of koud is.

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm 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 geëmailleerde braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

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

Braden op de grill

Braad altijd op de grill met gesloten oven.

Verwarm de oven, om te braden op de grill, gedurende ca 3 minuten voor, alvorens het product in de oven te doen.

Leg de stukken rechtstreeks op het rooster. Als u slechts één stuk wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt.

Plaats de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1. Zo wordt de vleesjus opgevangen en wordt de oven minder vies.

Plaats de bakplaat of braadslede niet op hoogte 4 of 5. Wegens de hitte kan deze vervormen en de binnenzijde van de oven beschadigen bij het verwijderen.

Gebruik indien mogelijk stukken van dezelfde dikte. Zo worden deze gelijkmatig goudbruin gebakken en blijven deze sappig. Bestrooi de filets pas met zout na het grillen.

Draai de stukken om na het verstrijken van de ⅔ kooktijd.

De grillweerstand wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De frequentie is afhankelijk van het geprogrammeerde grillniveau.

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. 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	Accessoires en schalen	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillniveau	Duur in minuten
Rundvlees						
Stoofschotel van rundvlees	1,0 kg	gesloten	2	☐	210-230	100
	1,5 kg		2	☐	200-220	120
	2,0 kg		2	☐	190-210	140
Rundfilet, medium	1,0 kg	open	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	open	2	☐	230-250	60
Biefstuk, 3 cm dik, medium		Rooster + geëmailleerde bakplaat	5+1	☑	3	15
Kalfsvlees						
Rundergebraad	1,0 kg	open	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Kalfsbout	1,5 kg	open	2	☐	210-230	140
Varkensvlees						
Gebraad zonder korst (bv. nek)	1,0 kg	open	2	☐	220-240	120
	1,5 kg		2	☐	210-230	150
	2,0 kg		2	☐	200-220	170
Gebraad met korst (bv. rug, bout)	1,0 kg	open	2	☐	230-250	130
	1,5 kg		2	☐	220-240	160
	2,0 kg		2	☐	210-230	180
Varkensgebraad, mager	1,0 kg	open	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Schouderham met been	1,0 kg	gesloten	2	☐	200-220	70
Biefstuk, 2 cm dik		Rooster + geëmailleerde bakplaat	5+1	☑	3	20
Lamsvlees						
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	2	☐	180-200	120
Gehakt						
Gebraad van gehakt	van 500 g vlees	open	2	☐	200-220	70
Worstjes						
Worstjes		Rooster + geëmailleerde bakplaat	4+1	☑	3	15

Gevogelte

Het gewicht van de tabel verwijst naar gevogelte zonder vulling en klaar om te braden.

Leg het hele gevogelte op het rooster, eerst met de borst naar beneden. Draai het om na het verstrijken $\frac{2}{3}$ van de geschatte tijd.

Draai de stukken gebrad, kalkoenrollade of kalkoenborst om nadat de helft van de kooktijd verstreken is. Draai de stukken gevogelte om na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

Indien eend of gans bereid wordt, prik dan in het vel onder de vleugels zodat het vet vrijkomt.

Het gevogelte wordt heel goudbruin en knapperig gebakken als het tegen het einde van de kooktijd wordt bestreken met boter, water met zout of sinaasappelsap.

Plaats bij het braden op de grill rechtstreeks op het rooster de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2		220-240	60-80
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		200-220	80-90
Kip, gehalveerd	per stuk 500 g	Rooster	2		210-230	50-60
Stukken kip	per stuk 150 g	Rooster	2		210-230	30-40
Stukken kip	per stuk 300 g	Rooster	3		210-230	35-45
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		200-220	100-120
Gans, heel	3,5-4,0 kg	Rooster	2		200-220	120-140
Ganzenbouten	elk 400 g	Rooster	3		230-250	40-50
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		210-230	80-100
Kalkoenrollade	1,5 kg	open	2		200-220	110-130
Kalkoenfilet	1,0 kg	gesloten	2		180-200	80-90
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		190-210	100-120

Vis

Draai de stukken gevogelte om na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

Hele vissen hoeven niet te worden gekeerd. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Doe, opdat de vis stabiel blijft liggen, een gesneden aardappel of

klein schaaltje dat geschikt is voor de oven in de buik van de vis.

Voeg, als u visfilets bakt, enkele eetlepels vloeistof toe om te smoren.

Plaats bij het braden op de grill rechtstreeks op het rooster de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1.

Vis	Gewicht	Schaal	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
vis, wit / gemengd (hele vis) bv. goudbrasem	600 g	Geëmailleerde bakplaat	3		180-190	45-55
Vette vis (kleine stukken) bv. zalm		Rooster*	2		180-190	45-55
Gevulde heek	1,0 kg	Geëmailleerde bakplaat	3		180-190	55-65

* Plaats de geëmailleerde bakplaat in de oven op hoogte 1.

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.	Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

Gegratineerde gerechten, soufflés, toast

Plaats de schaal altijd op het rooster.

Plaats bij het braden op de grill rechtstreeks op het rooster, zonder schaal, de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1. Zo blijft de oven schoner.

De mate waarin het gerecht gegratineerd is, is afhankelijk van de maat van de schaal en van de hoogte van de gegratineerde schotel. De gegevens die weergegeven worden in de tabel zijn enkel richtwaarden.

Gerecht	Accessoires en schalen	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillniveau	Duur in minuten
Gegratineerde gerechten					
Zoete, gegratineerde gerechten	Bakvorm om te gratineren	2	☐	180-200	50-60
Soufflé	Bakvorm om te gratineren	2	☐	170-190	35-45
Gegratineerd pastagerecht	Bakvorm om te gratineren	2	☐	200-220	40-50
Lasagne	Bakvorm om te gratineren	2	☐	180-200	45-50
Gegratineerd gerecht					
Gegratineerde aardappelen met rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	Bakvorm om te gratineren	2	☐	160-180	70-90
Toast					
4 stuks, gegratineerd	Rooster	4	☐	3	7-10
12 stuks, gegratineerd	Rooster	4	☐	3	5-8

Bereide producten

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking op.

Leg bakpapier op de accessoires en controleer of dit papier geschikt is voor hoge temperaturen. Pas de maat van het

papier aan op de maat van het gerecht dat moet worden bereid.

Het verkregen resultaat is rechtstreeks afhankelijk van het type voedsel. Er kunnen onregelmatigheden en kleurverschillen optreden bij rauwe producten.

Gerecht	Accessoires	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Diepvriespizza					
Pizza met dunne bodem	Geëmailleerde bakplaat	2	☐	190-210	15-25
Pizza met dikke bodem	Geëmailleerde bakplaat	2	☐	180-200	20-30
Pizza-stokbrood*	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	180-200	20-30
Minipizza	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	190-210	10-20
Diepvriespizza					
Pizza (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	190-210	10-15
Diepvriesproducten gemaakt van aardappelen					
Frites*	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	190-210	20-30
Kroketten	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	200-220	20-25
Aardappelomelet, gevulde aardappelen	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	210-230	15-25
Diepvriesbakkersproducten					
Broodjes, stokbrood	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	170-190	10-20
Brezel (bakkersdeeg)	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	210-230	15-25
Voorgebakken bakkersproducten					
Broodjes, stokbrood	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	190-210	10-20
Gefrituurde gerechten, diepvriesgerechten					
Vissticks	Geëmailleerde bakplaat	2	☐	220-240	10-20
Kipsticks, nuggets	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	200-220	15-25
Diepvriesbladerdeegtaart					
Bladerdeegtaart*	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	200-220	35-40

Bijzondere gerechten

Bij lage temperatuur wordt een smeùige smakelijke yoghurt en een luchtig gistdeeg verkregen.

Haal eerst de accessoires en de roosters of rails links en rechts uit de oven.

Yoghurt bereiden

1. Kook 1 liter melk (3,5 % vetgehalte) en laat het afkoelen tot 40 °C.
2. Meng 150 g yoghurt (op koelkasttemperatuur).

Gerecht	Schalen	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur	Tijd
Yoghurt	Plaats de koppen of potten	op de bodem in de oven		Voorverwarmen op 100 °C schakel enkel het ovenlampje in	15 min. 8 u
Laat het gistdeeg rijzen	Plaats een hittebestendige schaal	op de bodem in de oven		Voorverwarmen op 50 °C schakel het apparaat uit en plaats het gistdeeg in de oven.	5-10 min. 20-30 min.

Jam koken

Voor het koken moeten de potten en de elastiekjes schoon en in perfecte staat zijn. Gebruik indien mogelijk potten van gelijke grootte. De waarden van de tabellen verwijzen naar ronde potten van een liter.

Attentie!

Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente in perfecte staat. Was dit grondig.

De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen variëren afhankelijk van omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud van de potten. Kijk voordat u het apparaat uitschakelt of er zich in de potten belletjes gevormd hebben.

Bereiding

1. Doe het fruit of de groente in de potten, maar niet tot de rand.
2. Reinig de rand van de potten; deze moeten schoon zijn.

Fruit in potten met een inhoud van 1 liter	Vanaf het verschijnen van belletjes	Restwarmte
Appels, bessen, aardbeien	uitschakelen	ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, bessen	uitschakelen	ca. 30 minuten
Appel-, peren-, pruimenmoes	uitschakelen	ca. 35 minuten

Groente koken

Stel, zodra zich belletjes vormen in de potten, de temperatuur opnieuw in op ca. 120 - 140 °C. Ca. 35 - 70 minuten afhankelijk van het type groente. Schakel, na het verstrijken van deze tijd, de oven uit en benut de restwarmte.

Groenten met koude bereiding in potten met een inhoud van een liter	Vanaf het verschijnen van de belletjes 120-140 °C	Restwarmte
Augurken	-	ca. 35 minuten
Rode bieten	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

Haal de potten uit de oven

Neem de potten uit de oven wanneer de bereiding beëindigd is.


3. Giet dit in koppen of potten en dek deze af met plastic folie.
4. Verwarm de oven voor zoals is aangeduid.
5. Zet vervolgens de koppen of potten in de oven op de bodem en ga te werk zoals is aangegeven.

Laat het gistdeeg rijzen

1. Bereid het gistdeeg op de gebruikelijke wijze. Doe het deeg in een hittebestendige aardewerken schaal en dek deze af.
2. Verwarm de oven voor zoals is aangeduid.
3. Schakel het apparaat uit en laat het deeg in de oven rijzen als de oven uit is.

3. Plaats op elke pot een vochtig elastiekje en een deksel.
 4. Sluit de potten met klemmen.
- Zet nooit meer dan zes potten tegelijk in de oven.

Programmering

1. Plaats de geëmailleerde bakplaat op hoogte 2. Plaats de potten op de plaat zonder dat deze elkaar raken.
2. Giet ½ liter warm water (ca. 80 °C) op de geëmailleerde bakplaat.
3. Sluit de ovendeur.
4. Zet de functieknop op onderwarmte .
5. Stel de temperatuur af tussen 170 en 180 °C.

Jam koken

Na ca. 40 - 50 minuten vormen zich belletjes met kleine tussenpauzen. Schakel de oven uit.

Haal de potten uit de oven na ca. 25 - 35 minuten (gedurende deze tijd wordt de restwarmte benut). Indien deze langer afkoelen in de oven, kunnen zich kiemen vormen die de verzuring van de jam in de hand werken.

Attentie!

Plaats geen hete potten op een koude of vochtige bodem. De potten kunnen anders kapotspringen.

Testgerechten

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

Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Bakken

Het volgende kookschema is uitsluitend berekend voor het plaatsen van voedsel in een koude oven.

Gerecht	Accessoires en tips en waarschuwingen	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Boterkoekjes	Vlakke bakplaat	2		150-160	20-30
	Standaardplaat.	3		150-160	20-30
Taartjes 20 stuks	Bakplaat	3		150-170	20-35
Luchtige cake	Springvorm	1		170-180	30-40
Bedekte appeltaart	Geëmailleerde bakplaat + 2 blikken springvormen Ø 20 cm.*	1		180-200	70-90

* Plaats de taarten in diagonaal op de accessoires.

De roosters en bakplaten kunnen worden aangeschaft als optionele accessoires bij gespecialiseerde handelszaken.

Braden op de grill

Plaats, indien het voedsel rechtstreeks op het rooster gelegd wordt, de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1. Zo wordt de vleesjus opgevangen en wordt de oven minder vies.

Gerecht	Accessoires	Hoogte	Soort verwarming	Grillniveau	Tijd in minuten
Toast lichtbruin bakken (10 min. voorverwarmen.)	Rooster	5		3	1/2-2
Hamburger rundvlees, 12 stuks* (niet voorverwarmen)	Rooster + geëmailleerde bakplaat	4+1		3	25-30

* Draai om na het verstrijken $\frac{2}{3}$ van de tijd.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000752955 05 950308