

SIEMENS



# Inbouwoven

HB632GB.1

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

nl Gebruiksaanwijzing

Register  
your  
product  
online



# Inhoudsopgave

|  |   |           |  |  |           |
|--|---|-----------|--|--|-----------|
|    | <b>Gebruik volgens de voorschriften</b> . . . . .     | <b>4</b>  |   | <b>Schoonmaakmiddelen</b> . . . . .                              | <b>16</b> |
|    | <b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> . . . . . | <b>4</b>  |  | Geschikte schoonmaakmiddelen . . . . .                           | 16        |
|  | Algemeen . . . . .                                    | 4         |  | Apparaat schoon houden . . . . .                                 | 17        |
|  | Halogeenlamp . . . . .                                | 5         |   | <b>Rekjes</b> . . . . .  | <b>17</b> |
|    | <b>Oorzaken van schade</b> . . . . .                  | <b>6</b>  |  | Rekjes verwijderen en bevestigen . . . . .                       | 17        |
|  | Algemeen . . . . .                                    | 6         |   | <b>Apparaatdeur</b> . . . . .                                    | <b>18</b> |
|    | <b>Milieubescherming</b> . . . . .                    | <b>6</b>  |  | Apparaatdeur verwijderen en inbrengen . . . . .                  | 18        |
|  | Energiebesparing . . . . .                            | 6         |  | Deurafscherming afnemen . . . . .                                | 18        |
|  | Milieuvriendelijk afvoeren . . . . .                  | 6         |  | Deurruiten verwijderen en inbrengen . . . . .                    | 19        |
|    | <b>Het apparaat leren kennen</b> . . . . .            | <b>7</b>  |   | <b>Wat te doen bij storingen?</b> . . . . .                      | <b>20</b> |
|  | Bedieningspaneel . . . . .                            | 7         |  | Storingentabel . . . . .   | 20        |
|  | Bedieningselementen . . . . .                         | 7         |  | Maximale gebruiksduur overschreden . . . . .                     | 20        |
|  | Display . . . . .                                     | 7         |  | Lamp voor de binnenruimte aan het plafond<br>vervangen . . . . . | 20        |
|  | Functiekeuze-menu . . . . .                           | 8         |  | Glazen kapje . . . . .   | 21        |
|  | Verwarmingsmethoden . . . . .                         | 8         |   | <b>Servicedienst</b> . . . . .                                   | <b>21</b> |
|  | Meer informatie . . . . .                             | 9         |  | E-nummer en FD-nummer . . . . .                                  | 21        |
|  | Functies voor de binnenruimte . . . . .               | 9         |  | <b>Voor u in onze kookstudio uitgetest.</b> . . . . .            | <b>21</b> |
|   | <b>Toebehoren</b> . . . . .                           | <b>9</b>  |  | Vormen van silicone . . . . .                                    | 21        |
|  | Meegeleverde toebehoren . . . . .                     | 9         |  | Gebak en klein gebak . . . . .                                   | 21        |
|  | Accessoires inschuiven . . . . .                      | 9         |  | Brood en broodjes . . . . .                                      | 25        |
|  | Extra toebehoren . . . . .                            | 10        |  | Pizza, quiche en hartig gebak . . . . .                          | 27        |
|  | <b>Voor het eerste gebruik</b> . . . . .              | <b>11</b> |  | Ovenschotel en soufflé . . . . .                                 | 28        |
|  | Eerste gebruik . . . . .                              | 11        |  | Gevogelte . . . . .  | 29        |
|  | Binnenruimte en toebehoren reinigen . . . . .         | 11        |  | Vlees . . . . .  | 31        |
|  | <b>Apparaat bedienen</b> . . . . .                    | <b>12</b> |  | Vis . . . . .  | 33        |
|  | Apparaat in- en uitschakelen . . . . .                | 12        |  | Groente en bijgerechten . . . . .                                | 34        |
|  | Werking starten of onderbreken . . . . .              | 12        |  | Yoghurt . . . . .  | 35        |
|  | Functie instellen . . . . .                           | 12        |  | Eco-verwarmingsmethoden . . . . .                                | 35        |
|  | Verwarmingsmethode en temperatuur instellen . . . . . | 12        |  | Acrylamide in levensmiddelen . . . . .                           | 37        |
|  | Snel voorverwarmen . . . . .                          | 12        |  | Drogen . . . . .   | 37        |
|  | <b>Tijdfuncties</b> . . . . .                         | <b>13</b> |  | Inmaken . . . . .  | 38        |
|  | Kookwekker . . . . .                                  | 13        |  | Deeg laten rijzen . . . . .                                      | 39        |
|  | Tijdsduur . . . . .                                   | 13        |  | Ontdooien . . . . .  | 39        |
|  | Eindtijd . . . . .                                    | 14        |  | Warmhouden . . . . .   | 40        |
|  | <b>Kinderslot</b> . . . . .                           | <b>14</b> |  | Testgerechten . . . . .  | 40        |
|  | Activeren en deactiveren . . . . .                    | 14        |  |  |           |
|  | <b>Basisinstellingen</b> . . . . .                    | <b>14</b> |  |  |           |
|  | Instellingen veranderen . . . . .                     | 14        |  |  |           |
|  | Lijst met instellingen . . . . .                      | 14        |  |  |           |
|  | Tijd wijzigen . . . . .                               | 15        |  |  |           |
|  | <b>Sabbatinstelling</b> . . . . .                     | <b>15</b> |  |  |           |
|  | Sabbatinstelling starten . . . . .                    | 15        |  |  |           |

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**





## Gebruik volgens de voorschriften

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 apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

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 leggen. → "Toebehoren" op pagina 9



## Belangrijke veiligheidsvoorschriften

### Algemeen

#### **⚠ Waarschuwing – 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.

#### **⚠ Waarschuwing – 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.

#### **⚠ Waarschuwing – 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 deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

- Door water in de hete binnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

### **⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!**

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

### **⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen 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.
- 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.

### **⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!**

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden. Dragere van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

## **Halogeenlamp**

### **⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

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.

## Oorzaken van schade

### Algemeen

#### 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.
- Aluminiumfolie: aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- 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.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Koelen met de apparaatdeur open: na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte laten afkoelen met de deur gesloten. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken. Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte laten drogen met de deur open.
- 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.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting 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.

## Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

### Energiebesparing

- Het apparaat 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 apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee langwerpige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

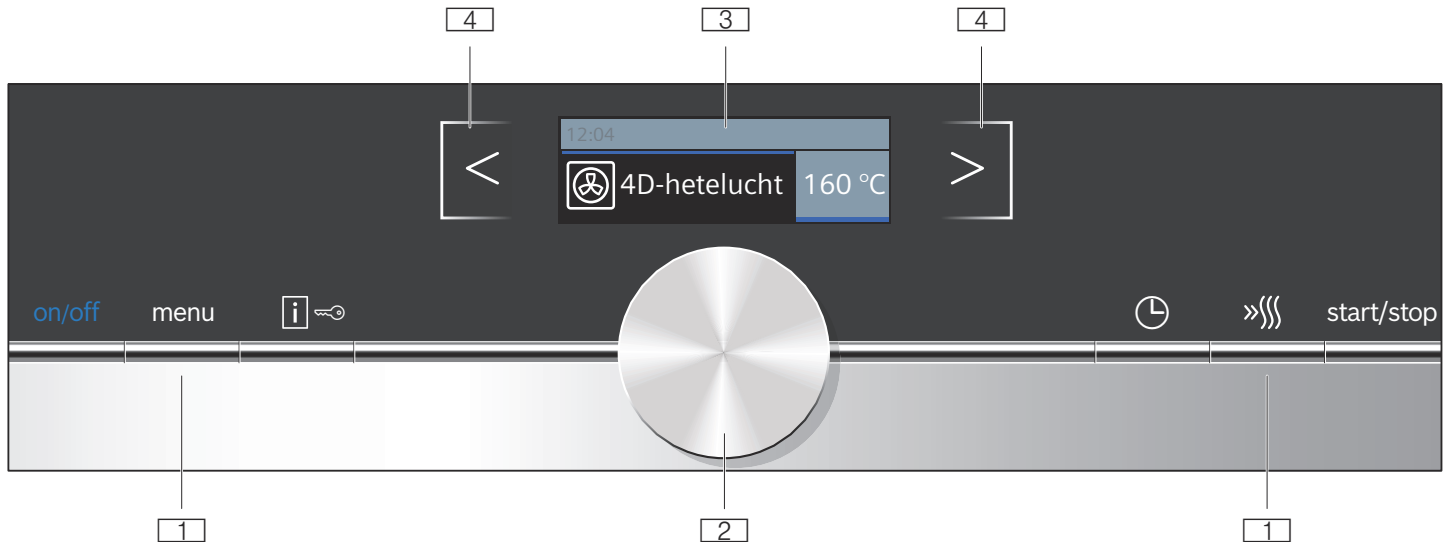


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

## Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

**Aanwijzing:** Afhankelijk van het apparaattype zijn kleuren en detailafwijkingen mogelijk.



- 1 Toetsen**  
De toetsen links en rechts van de draaiknop hebben een drukpunt. Druk op de toets om deze in werking te stellen.
- 2 Draaiknop**  
U kunt de draaiknop naar rechts of naar links draaien.
- 3 Display**  
Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden en aanwijzingen.
- 4 Touch-velden**  
Onder de touch-velden links < en rechts > van het display liggen sensoren. Tip op de juiste pijl om de functie te kiezen.

### Bedieningselementen

De afzonderlijke bedieningselementen zijn afgestemd op de verschillende functies van uw apparaat. Zo kunt u het apparaat eenvoudig en direct instellen.

#### Toetsen en touch-velden

De betekenis van de verschillende toetsen en touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

| Toetsen | Betekenis   |
|---------|---|
| on/off  | Apparaat in- en uitschakelen  |
| menu    | Menu<br>Functiekeuze-menu openen  |
| i ↻     | Informatie<br>Kinderslot<br>Aanwijzingen laten weergegeven<br>Kinderslot activeren en deactiveren |
| ⌚       | Tijdfuncties<br>Menu Tijdfuncties openen  |

### Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van toetsen, touch-velden en een draaiknop de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

|                     |                             |  |
|---------------------|-----------------------------|--|
| >>>>                | Snel voorverwarmen          | Snel voorverwarmen in- en uitschakelen |
| start/stop          |                             | Werking starten, stoppen of afbreken   |
| <b>Touch-velden</b> |                             |  |
| <                   | Veld links van het display  | Navigatie naar links                   |
| >                   | Veld rechts van het display | Navigatie naar rechts                  |

#### Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de functies en de instelwaarden die op het display zijn weergegeven.

Bij de meeste keuzelijsten, bijv. de verwarmingsmethoden, begint na het laatste punt het eerste weer. Bij de temperatuur moet u de draaiknop bijv. weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale temperatuur bereikt is.

#### Display

Het display is zo gestructureerd dat u de opgaven met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in focus. Hij wordt in het wit weergegeven tegen een donkere achtergrond.

#### Statusregel

De statusregel bevindt zich boven in het display. Hier worden de tijd en de ingestelde tijdfuncties weergegeven.

## Voortgangslijn

De voortgangslijn bevindt zich onder de statusregel. Aan de hand van de voortgangslijn ziet u hoever bijv. de tijdsduur afgelopen is. De lijn onder de waarde in focus wordt met het voortschrijden van de werking van links naar rechts gevuld.


## Tijdsafloop

Wanneer u het apparaat heeft gestart zonder een tijdsduur in te voeren, kunt u rechtsboven in de statusregel zien hoelang het programma al loopt.

## Temperatuurregeling

De balken van de temperatuurregeling geven de opwarmingsfasen in de binnenruimte aan.

|                      |   |
|----------------------|---|
| Verwarmingscontrole  | De verwarmingscontrole geeft de temperatuurverhoging in de binnenruimte weer. Wanneer alle balken vol zijn, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in te schuiven.<br>Bij de grill- en reinigingsstanden verschijnen de balken niet. |
| Restwarmte-indicatie | Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt onder de statusregel een lijn die de restwarmte in de binnenruimte weergeeft. De weergave verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60 °C gedaald is.  |

**Aanwijzing:** Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte. Tijdens het opwarmen kunt u met de toets  de actuele opwarmtemperatuur opvragen.

## Functiekeuze-menu

Het menu is onderverdeeld in verschillende functies. Zo kunt u snel naar de gewenste functie gaan.

| Functie   | Gebruik  |
|---|--|
| Verwarmingsmethoden                                   | Voor de bereiding van uw gerecht zijn er vele fijn afgestemde verwarmingsmethoden. |
| Instellingen<br>→ "Basisinstellingen"<br>op pagina 14 | U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw gewoontes.            |

## Verwarmingsmethoden

Om de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

| Verwarmingsmethoden   | Temperatuur   | Gebruik   |
|---|---|---|
|  4D-hetelucht              | 30-275 °C   | Voor het bakken en braden op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.                         |
|  Boven- en onderwarmte     | 30-300 °C   | Voor het traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.                                  |
|  Hetelucht eco             | 30-275 °C   | Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant in de binnenruimte. |
|  Boven- en onderwarmte eco | 30-300 °C   | Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau. De warmte komt van boven en van onderen.  |
|  Circulatiegrillen         | 30-300 °C   | Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond de gerechten.        |
|  Grill, groot              | Grillstanden:<br>1 = zwak<br>2 = gemiddeld<br>3 = sterk | Voor het grillen van platte stukken zoals steaks, worstjes of toast en voor het gratineren. Het hele oppervlak van het grillelement wordt heet.   |
|  Pizzastand                | 30-275 °C   | Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.         |





coolStart-functie

30-275 °C

Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten op hoogte 3. De temperatuur is afhankelijk van de opgaven van de fabrikant. Gebruik de hoogste temperatuur die op de verpakking staat aangegeven. De bereidingstijd is zoals aangegeven of korter. Het heeft geen zin om voor te verwarmen.

### Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik veranderen.

### Meer informatie

In de meeste gevallen biedt het apparaat u aanwijzingen en meer informatie over de zojuist uitgevoerde actie. Druk hiervoor op de toets . De aanwijzing wordt enkele seconden weergegeven.

Vele aanwijzingen verschijnen automatisch, bijv. ter bevestiging of als oproep of waarschuwing.

### Functies voor de binnenruimte

Enkele functies vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat voor oververhitting.

#### Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Bij het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

#### Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, schakelt de binnenruimteverlichting in. Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan schakelt de binnenverlichting weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de binnenruimteverlichting in zodra c wordt gestart. Wanneer het programma beëindigd is, schakelt de verlichting uit.

**Aanwijzing:** In de basisinstellingen kunt u vastleggen dat de binnenruimteverlichting bij gebruik niet inschakelt.

#### Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

#### Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

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

**Aanwijzing:** U kunt in de basisinstellingen instellen hoelang de koelventilator naloopt.

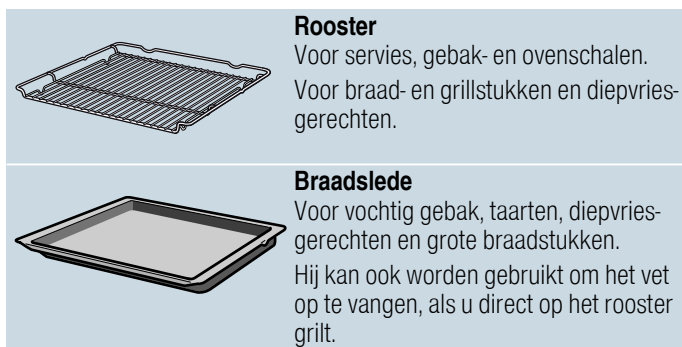
→ "Basisinstellingen" op pagina 14

## Toebehoren

Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

### Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



Gebruik alleen originele toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

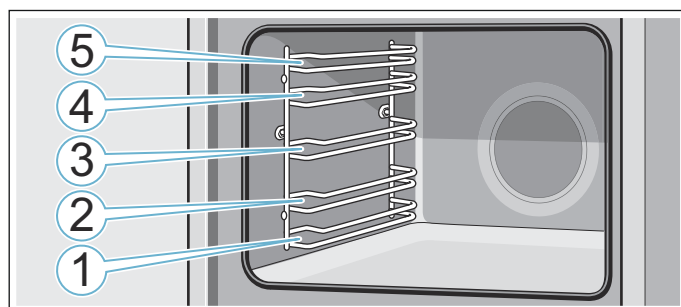
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

**Aanwijzing:** Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Dit heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld.

### Accessoires inschuiven

De binnenruimte heeft 5 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

In de binnenruimte is de bovenste inschuifhoogte bij veel apparaten voorzien van een grillsymbool.



De accessoires altijd inschuiven tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte.

De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken zonder dat ze kantelen.

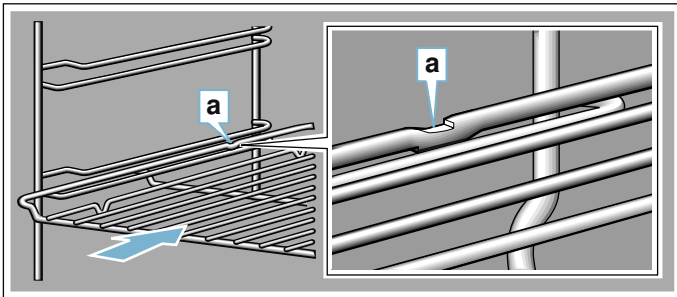
### Aanwijzingen

- Let erop dat u de accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.
- Schuif de accessoires altijd volledig in de binnenruimte, zodat ze de apparaatdeur niet raken.

### Vergrendelingsfunctie

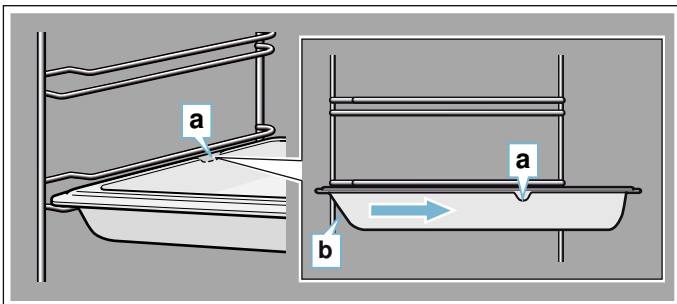
De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De open kant moet naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden wijzen.



Let er bij het inschuiven van platen op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De schuine kant van de toebehoren **b** moet van voren naar de apparaatdeur wijzen.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede

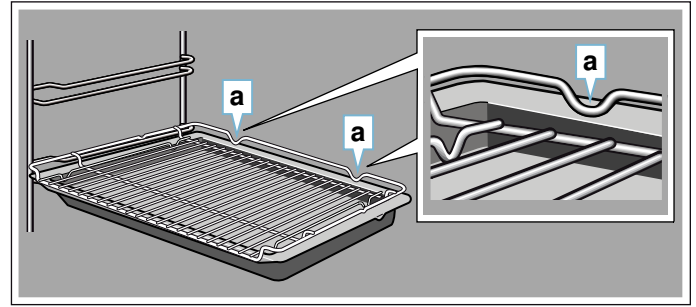


### Toebehoren combineren

U kunt het rooster gelijktijdig met de braadslede inschuiven, om afdruipe vloeistof op te vangen.

Let er bij het plaatsen van het rooster op dat beide afstandhouders **a** op de achterste rand staan. Bij het inschuiven van de braadslede bevindt het rooster zich boven de bovenste geleidestang van de inschuifhoogte.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede



### Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of via het internet. U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet.

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

**Aanwijzing:** Niet alle extra toebehoren passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

→ "Servicedienst" op pagina 21

#### Speciale accessoires

##### Rooster

Voor servies, gebak- en ovenschalen en voor braad- en grillstukken.

##### Braadslede

Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken.

Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

##### Bakplaat

Voor plaatgebak en klein gebak.

##### Inzetrooster

Voor vlees, gevogelte en vis.

Om in de braadslede te plaatsen en afdruipe vet en vleessap op te vangen.

##### Braadslede met antiaanbaklaag

Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken.

Gebak en vlees laten gemakkelijker los van de braadslede.

##### Bakplaat met antiaanbaklaag

Voor plaatgebak en klein gebak.

Het gebak laat gemakkelijker los van de bakplaat.

##### Grote braadpan met inzetrooster

Voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.

##### Deksel voor de grote braadpan

De deksel maakt van de grote braadpan een professionele pan.

##### Pizzaplaat

Voor pizza's en groot, rond gebak.

##### Grillplaat

Om te grillen, in plaats van het rooster, of als bescherming tegen spetters. Alleen gebruiken in de braadslede.

**Baksteen**

Voor zelfgemaakt brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben.

De baksteen moet tot de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.

**Glazen braadpan (5,1 liter)**

Voor stoofgerechten en ovenschotels.

Bij uitstek geschikt voor de verwarmingsmethode "Gerechten".

**Glazen schaal**

Voor grote braadstukken, vochtig gebak en ovenschotels.

**Glazen braadslede**

Voor ovenschotels, groentegerechten en gebak.

**Uittreksysteem enkelvoudig**

Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze kantelen.

**Uittreksysteem 2-voudig**

Met de uitschuifrails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder uittrekken, zonder dat ze kantelen.

**Uittreksysteem 3-voudig**

Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze kantelen.

**Decorlijsten**

Voor het afdekken van vakbodems van meubels en de grondplaat van het apparaat.

## Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

**Eerste gebruik**

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnen in het display de instellingen voor het eerste gebruik.

**Aanwijzing:** U kunt deze instellingen op elk moment in de basisinstellingen wijzigen. → "Basisinstellingen" op pagina 14

**Taal instellen**

De standaardinstelling is de Deutsch taal.

1. Met de draaiknop de gewenste taal instellen.
2. Op de pijl > tippen.  
De volgende instelling verschijnt.

**Tijd instellen**

De tijd start bij "12:00" uur

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Op de pijl > tippen

**Datum instellen**

Standaard is de datum "01.01.2014" ingesteld.

1. Met de draaiknop de actuele dag, maand en het jaar instellen.
2. Om te bevestigen op de pijl > tippen.  
Op het display verschijnt een aanwijzing dat het eerste gebruik is afgesloten

**Binnenruimte en toebehoren reinigen**

Voordat u voor het eerst gerechten klaar maakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de toebehoren te reinigen.

**Binnenruimte reinigen**

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

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden. Neem voor het opwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek. Ventileer de keuken zolang het apparaat opwarmt.

Voer de opgegeven instellingen uit.

| Instellingen       |   |
|--------------------|---|
| Verwarmingsmethode | Boven- en onderwarmte  |
| Temperatuur        | 240 °C  |
| Tijdsduur          | 1 uur   |

In het volgende hoofdstuk kunt u lezen hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt.

Schakel het apparaat na de aangegeven tijdsduur uit met on/off.

Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, reinigt u de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

**Toebehoren reinigen**

Reinig de toebehoren grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel.

## Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

### Apparaat in- en uitschakelen

Uw apparaat moet eerst ingeschakeld worden voordat u iets kunt instellen.

Uitzondering: het kinderslot en de kookwekker kunnen ook worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Indicaties op het display of aanwijzingen, bijv. voor de restwarmte-indicatie in de binnenruimte, blijven ook zichtbaar wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, schakelt het apparaat automatisch uit.

### Apparaat inschakelen

Met de toets on/off schakelt u het apparaat in. on/off boven de toets wordt blauw verlicht.

Op het display verschijnt het Siemens-logo en vervolgens een verwarmingsmethode en een temperatuur.

**Aanwijzing:** U kunt in de basisinstellingen vastleggen welke functie-menu er na het inschakelen moet verschijnen.

### Apparaat uitschakelen.

Met de toets on/off schakelt u het apparaat uit. De verlichting boven de toets verdwijnt.

Een ingestelde functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd.

**Aanwijzing:** U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

### Werking starten of onderbreken

Om de werking te starten of te onderbreken drukt u op de toets start/stop. Nadat de werking onderbroken is, kan de koelventilator doorlopen.

Om alle instellingen te wissen, drukt u op de toets on/off.

Wanneer u tijdens het gebruik de deur van de binnenruimte opent, wordt de werking onderbroken.

Om de werking voort te zetten de deur van de binnenruimte sluiten.

### Funcie instellen

Wanneer u een functie wilt instellen moet het apparaat ingeschakeld zijn.

1. De menu-toets indrukken.  
Het functie-menu wordt geopend.

2. Met de draaiknop de gewenste functie kiezen. Afhankelijk van de functie staan er verschillende keuzemogelijkheden ter beschikking.
3. Met de pijl > komt u bij de geselecteerde functie.
4. Met de draaiknop de keuze veranderen. Naar keuze andere instellingen veranderen
5. Starten met de toets start/stop.

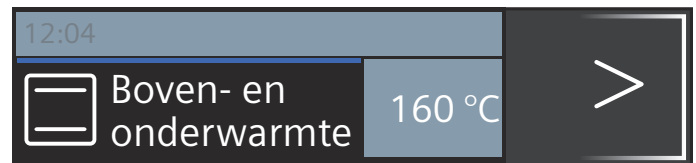
### Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Nadat het apparaat is ingeschakeld verschijnt de voorgestelde verwarmingsmethode met temperatuur. U kunt deze instelling direct met de toets start/stop starten.

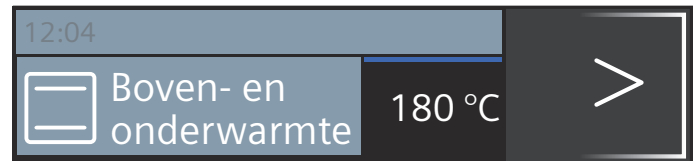
Voor andere instellingen kunt u de waarden volgens de afbeeldingen veranderen.

Voorbeeld: boven- en onderwarmte met 180 °C

1. Met de draaiknop de verwarmingsmethode veranderen.



2. Met de pijl > naar de temperatuur gaan.
3. Met de draaiknop de temperatuur veranderen.



4. Toets start/stop indrukken.



Op het display worden de ingestelde verwarmingsmethode en de temperatuur weergegeven.

### Snel voorverwarmen

Met de toets »»» kunt u de binnenruimte bijzonder snel opwarmen.

Het snel voorverwarmen is niet bij alle verwarmingsmethoden mogelijk.

Geschikte verwarmingsmethoden:



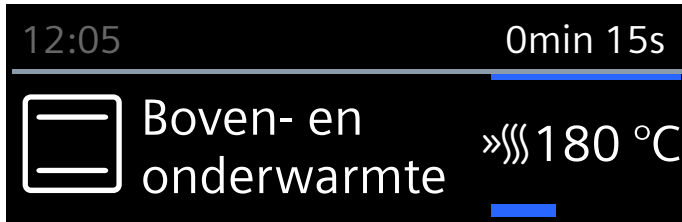
Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, plaatst u het gerecht en de accessoires pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.



## Instellen

Let erop dat u een geschikte verwarmingsmethode kiest. De temperatuur moet op meer dan 100 °C zijn ingesteld, anders start het snel voorverwarmen niet.


1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Toets »»»» indrukken.



Links naast de temperatuur verschijnt het symbool »»»». De voortgangslijn raakt gevuld.

Wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is, klinkt er een signaal. Het symbool »»»» verdwijnt. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

### Aanwijzingen


- Een ingestelde tijdsduur loopt onafhankelijk van de functie Snel voorverwarmen direct na de start af.
- Tijdens het snel voorverwarmen kunt u met de toets  de actuele temperatuur van de binnenruimte opvragen.

### Afbreken


Toets »»»» indrukken. Het symbool »»»» verdwijnt van het display.

## Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

| Tijdfunctie   | Gebruik  |
|---|--|
|  Kookwekker | De wekker werkt als een eierwekker. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een signaal.   |
|  Tijdsduur  | Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Het apparaat schakelt automatisch uit.  |
|  Einde      | Stel een tijdsduur en een eindtijd in. Het apparaat schakelt automatisch in, zodat de werking op het gewenste tijdstip beëindigd is. |



### Aanwijzingen

- U kunt een tijdsduur tot één uur op de minuut precies instellen.  
U kunt een tijdsduur van langer dan een uur instellen in stappen van 5 minuten.
- Afhankelijk van de richting waarin u de draaiknop draait, begint de tijdsduur bij een voorgestelde waarde: links 10 minuten, rechts 30 minuten.
- Aan het einde van elke tijdsfunctie klinkt een signaal.
- Met de toets  kunt u tussentijds informatie opvragen, die dan kort op het display verschijnt.


## Kookwekker

U kunt de wekker op elk moment instellen, ook wanneer het apparaat uitgeschakeld is. Hij loopt parallel aan de andere tijdinstantellingen en heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

U kunt maximaal 24 uur instellen.

1. Toets  indrukken.  
Het veld voor de wekker gaat open.
2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen.  
Na enkele seconden start de wekker.  
Het symbool  voor de wekker en de aflopende tijd wordt links in de statusregel weergegeven.



### Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. Op het display verschijnt "Kookwekker afgelopen". U kunt het signaal met de toets  voortijdig uitschakelen.

### Wekkertijd afbreken

Met toets  het menu Tijdfuncties openen en de tijd terugdraaien. Het menu met de toets  sluiten.

### Wekkertijd veranderen


Met de toets  het menu Tijdfuncties openen en met de draaiknop in de volgende seconden de wekkertijd wijzigen. Met de toets  de wekker starten.

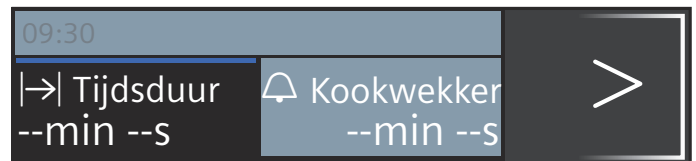
## Tijdsduur

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

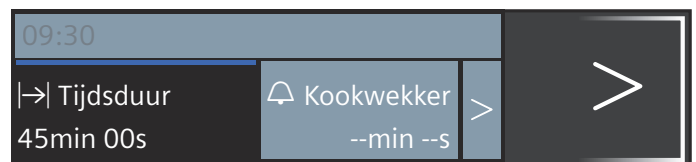
Voorwaarde: er zijn een verwarmingsmethode en een temperatuur ingesteld.


Voorbeeld: instelling voor 4D-hetelucht, 180 °C, tijdsduur 45 minuten.

1. Toets  indrukken.  
Het menu Tijdfuncties gaat open.




2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.




3. Starten met de toets start/stop.  
Het verloop van de tijdsduur  is te zien in de statusregel.


### De tijdsduur is afgelopen

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

### Tijdsduur afbreken


Met de toets  het menu Tijdfuncties openen. De tijdsduur terugdraaien. Op het display worden nu de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur weergegeven.

### Tijdsduur veranderen

Met de toets  het menu Tijdfuncties openen. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

### Eindtijd

Verandert u de eindtijd, let er dan op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte mogen staan.

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

Voorbeeld in de afbeelding: u plaatst het gerecht om 9.30 uur in de oven. De bereidingsduur bedraagt 45 minuten en het gerecht is om 10.15 uur klaar. U wilt echter dat het om 12.45 uur klaar is.

1. Met de pijl > verder naar "→| Einde" tippen.
2. Met de draaiknop de eindtijd instellen.



3. Met de toets start/stop bevestigen.





De oven bevindt zich in de wachtstand. In de statusregel verschijnt het symbool →| en het tijdstip waarop de werking beëindigd is. De werking start op het juiste tijdstip. Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.

### De tijdsduur is afgelopen

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



### Eindtijd corrigeren

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de wachtstand bevindt.

1. De toets start/stop indrukken.
2. Toets  indrukken.  
Het menu Tijdfuncties wordt geopend.
3. Met de pijl > naar "→| Einde" gaan en met de draaiknop de eindtijd corrigeren.
4. Toets  indrukken.
5. De toets start/stop indrukken.  
De oven bevindt zich weer in de wachtstand.

### Eindtijd afbreken

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de wachtstand bevindt.

1. De toets start/stop indrukken.
2. Toets  indrukken.  
Het menu Tijdfuncties wordt geopend.
3. Met de pijl > naar "→| Einde" gaan en met de draaiknop de eindtijd terugdraaien.
4. Toets  indrukken.
5. Starten met de toets start/stop.  
De tijdsduur loopt direct af.



## Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen, is het voorzien van een kinderslot.

Het bedieningsveld wordt geblokkeerd en er kan niets worden ingesteld. Het apparaat kan alleen met de toets on/off worden uitgeschakeld.

### Activeren en deactiveren

U kunt het kinderslot activeren en deactiveren terwijl het apparaat uitgeschakeld is.

Druk steeds ca. 4 seconden lang op de toets . Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging en in de statusregel verschijnt het symbool .

## Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

### Instellingen veranderen

1. Toets on/off indrukken.
2. Menutoets indrukken.  
Het functie-menu wordt geopend.
3. Met de draaiknop "Instellingen" kiezen.
4. Op de pijl > tippen.
5. Met de draaiknop de waarden veranderen.
6. Met de pijl > altijd naar de volgende instellingen gaan en zo nodig wijzigen.
7. Om op te slaan de menutoets indrukken..  
Op het display verschijnt afwijzen of opslaan.

### Lijst met instellingen

U vindt in de lijst alle basisinstellingen en de mogelijkheden om te wijzigen. Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat worden op het display alleen de instellingen weergegeven die bij uw apparaat passen.

U kunt de volgende instellingen veranderen:

| Instelling               | Keuze  |
|--------------------------|--|
| Taal kiezen              | Andere talen mogelijk  |
| Tijd                     | Actuele tijd instellen   |
| Datum                    | Actuele datum instellen  |
| Geluidssignaal tijdsduur | kort (30 s)<br>gemiddeld (1 m)<br>lang (5 m)   |
| Toetssignaal             | Uitgeschakeld (toetssignaal bij in- en uitschakelen met on/off blijft)<br>Ingeschakeld |
| Display-helderheid       | In te stellen in 5 stappen   |
| Tijdsindicatie           | Digitaal<br>Uit  |
| Verlichting              | In gebruik aan<br>In gebruik uit   |
| Werking na inschakelen   | Hoofdmenu<br>Verwarmingsmethoden<br>Gerechten*   |
| Nachtverduistering       | Uitgeschakeld<br>Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 5:59 uur)           |
| Merklogo                 | Weergeven<br>Niet weergeven.   |
| Ventilator-nalooptijd    | Aanbevolen<br>Minimaal   |
| Uittreksysteem           | Niet achteraf aangebracht<br>Achteraf aangebracht                                      |
| Sabbatinstelling         | Ingeschakeld<br>Uitgeschakeld  |
| Fabrieksinstellingen     | Terugzetten<br>Niet terugzetten  |

\*) Beschikbaar, afhankelijk van het apparaattype

### Attentie!

Bij rekjes en 1-voudig uittreksysteem: instelling "niet achteraf aangebracht".

Bij 2- en 3-voudig uittreksysteem: instelling "achteraf aangebracht".

**Aanwijzing:** Wijzigingen aan de instellingen van de taal, het toetssignaal en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere gaan pas in nadat de instellingen zijn opgeslagen.

## Tijd wijzigen

In de basisinstellingen kunt u de tijd veranderen.

Voorbeeld: de tijd wijzigen van zomer- in wintertijd.

1. Toets on/off indrukken.
2. Menutoets indrukken.
3. Met de draaiknop "Instellingen" kiezen.
4. Met de pijl > naar "Tijd" tippen.

5. Met de draaiknop de tijd wijzigen.
6. Menutoets indrukken.  
Op het display verschijnt opslaan of afwijzen.

### Stroomuitval

Na een lange stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor het eerste gebruik.

Stel de taal, de tijd en de datum opnieuw in.



## Sabbatinstelling

Met de sabbatinstelling kunt u een tijdsduur tot 74 uur instellen. De gerechten in de oven blijven warm, zonder dat u deze hoeft in of uit te schakelen.

### Sabbatinstelling starten

Voorwaarde: u heeft in de basisinstellingen "Sabbatinstelling ingeschakeld" geactiveerd.  
→ "Basisinstellingen" op pagina 14

De binnenruimte warmt op met boven- en onderwarmte en een temperatuur tussen 85 °C en 140 °C.

1. Toets on/off indrukken.  
Op het display worden een verwarmingsmethode en een temperatuur voorgesteld.
2. De draaiknop naar links draaien en de verwarmingsmethode "Sabbatinstelling" kiezen.
3. Op de pijl > tippen en met de draaiknop de temperatuur instellen.
4. Met de toets ⊖ het menu "Tijdfuncties" openen.  
Er wordt 25:00 uur voorgesteld.
5. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
6. Starten met de toets start/stop.  
Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.

### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op.

### De eindtijd op een later tijdstip zetten

Het is niet mogelijk de eindtijd op een later tijdstip te zetten.

### Sabbatinstelling afbreken

Toets on/off indrukken. Alle instellingen zijn gewist. U kunt opnieuw instellen.

## Schoonmaakmiddelen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

### Geschikte schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Afhankelijk van het apparaattype zijn bij uw apparaat niet alle voorzieningen beschikbaar.

#### Attentie!

#### Oppervlakteschade

Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- hogedrukreiniger of stoomreiniger of
- speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

**Tip:** Bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en verzorgingsmiddelen kunt u kopen bij de servicedienst. Houd u aan de betreffende aanwijzingen van de fabrikant.

#### Waarschuwing – 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.

| Bereik                        | Schoonmaken  |
|-------------------------------|--|
| <b>Buitenzijde apparaat</b>   |  |
| Voorzijde van roestvrij staal | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan.<br>Bij de servicedienst 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. |
| Kunststof                     | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Geen glasreiniger of schraper gebruiken.  |
| Gelakte oppervlakken          | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.  |
| Bedieningspaneel              | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Geen glasreiniger of schraper gebruiken.  |

|   |   |
|---|---|
| Ruiten van de deur                          | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken.   |
| Deurgreep                                   | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.   |
| <b>Binnenzijde apparaat</b>                 |   |
| Emailen vlakken                             | Warm zeepsop of water met azijn:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en zeepsop losweken. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken.<br>De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen.<br><b>Aanwijzing:</b> Door voedselresten kan een witte aanslag ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed. Zo nodig verwijderen met citroenzuur. |
| Glazen kapje van de binnenruimteverlichting | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Bij sterke vervuiling ovenspray gebruiken.   |
| Deurdichting<br>Niet afnemen!               | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen.<br>Niet schuren.  |
| Deurafscherming van roestvrij staal         | Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal:<br>Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.<br>Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken.<br>Deurafscherming afnemen om hem schoon te maken.  |
| Rekjes                                      | Warm zeepsop:<br>Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.   |
| Uittreksysteem                              | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.<br>Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet afwassen in de vaatwasmachine.   |
| Toebehoren                                  | Warm zeepsop:<br>Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.<br>Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal gebruiken.   |

#### Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.



- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenuimte.
- 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.

## Apparaat schoon houden

Om te voorkomen dat er hardnekkig vuil ontstaat, dient u het apparaat altijd schoon te houden en vuil direct te verwijderen.

### Tips

- De binnenruimte na gebruik altijd schoonmaken. Zo kan er geen vuil inbranden.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.
- Voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede gebruiken.
- Gebruik geschikt gerei om te braden, bijv. een braadpan.

## Rekjes

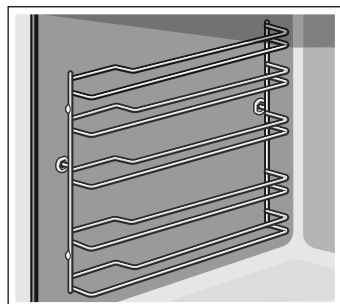
Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de rekjes kunt verwijderen en schoonmaken.

## Rekjes verwijderen en bevestigen

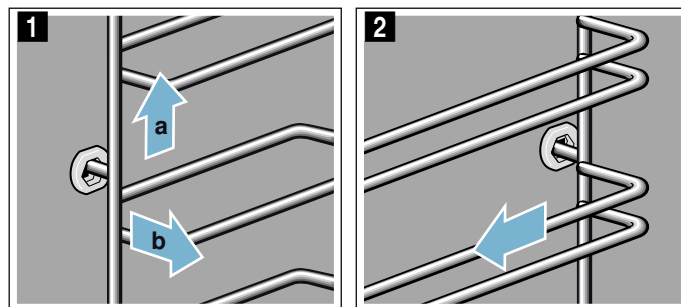
### Waarschuwing – Risico van verbranding!

De rekjes worden heel heet. Nooit de hete rekjes aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

### Rekjes verwijderen



1. Het rekje aan de voorkant een beetje optillen **a** en verwijderen **b** (Afb. **1**).
2. Vervolgens het hele rekje naar voren trekken en uitnemen (Afb. **2**).

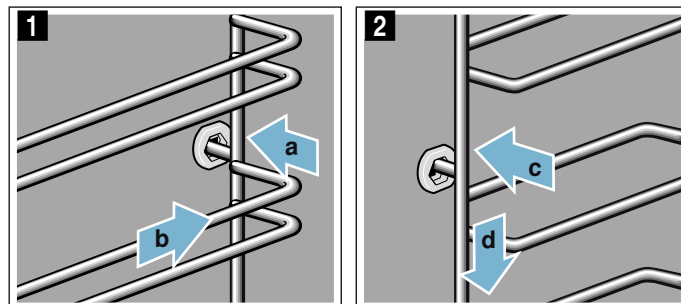


Maak de rekjes schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

### Rekjes ophangen

De rekjes passen alleen links of rechts. Let er bij beide rekjes op dat de gebogen stangen zich aan de voorkant bevinden.

1. Het rekje eerst in het midden van de achterste bus steken **a**, tot het aansluit op de wand van de binnenruimte, en naar achteren drukken **b** (Afb. **1**).
2. Het rekje vervolgens in de voorste bus steken **c**, tot het ook hier aansluit op de wand van de binnenruimte, en naar beneden drukken **d** (Afb. **2**).



## Apparaatdeur

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de apparaatdeur kunt verwijderen en schoonmaken.

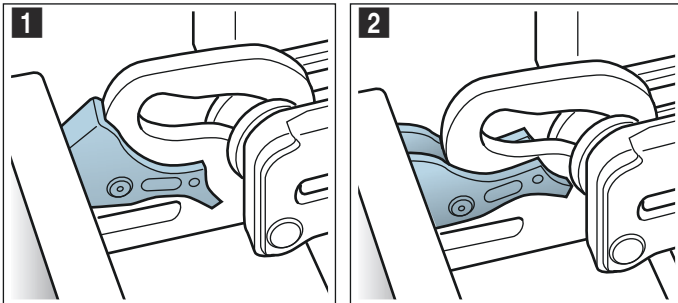
### Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

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

De scharnieren van de apparaatdeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel.

Wanneer de blokkeerhendels dichtgeklapt (Afb. **1**), is de apparaatdeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd.

Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de apparaatdeur opengeklapt zijn (Afb. **2**), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

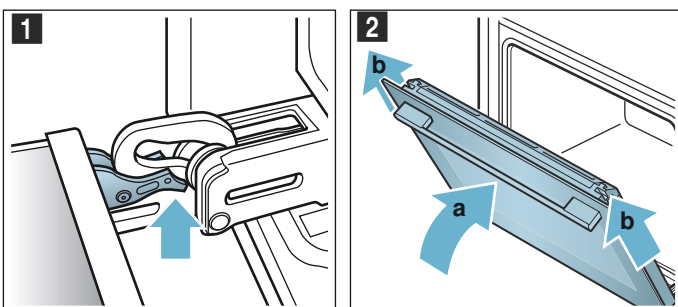


#### **⚠ Waarschuwing** **Risico van letsel!**

- Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, of bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

### Apparaatdeur verwijderen

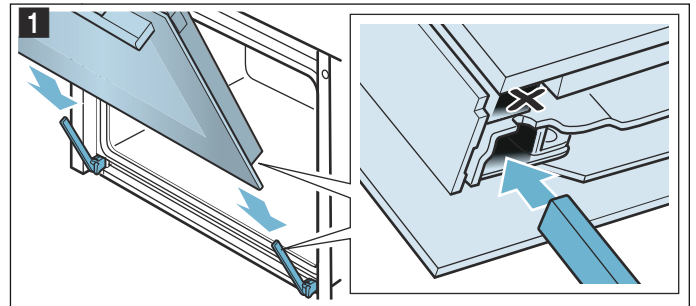
1. Apparaatdeur in de richting van het apparaat helemaal open drukken.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afb. **1**).
3. Apparaatdeur sluiten tot de aanslag **a**. Met beide handen links en rechts vastpakken **b** en iets naar boven trekken (Afb. **2**).



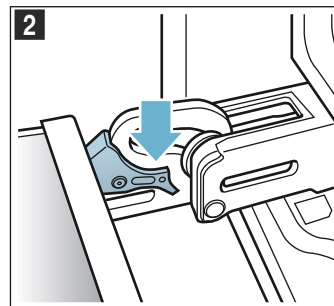
### Apparaatdeur inbrengen

De apparaatdeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de apparaatdeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afb. **1**).  
Leg beide scharnieren tegen de onderkant van de buitenste ruit en gebruik deze bij de geleiding. Let erop dat de scharnieren in de juiste opening worden geschoven. Dit moet gemakkelijk gaan, zonder merkbare weerstand. Voelt u weerstand, controleer dan of de scharnieren in de juiste opening zijn geschoven.



2. Apparaatdeur helemaal open. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afb. **2**).

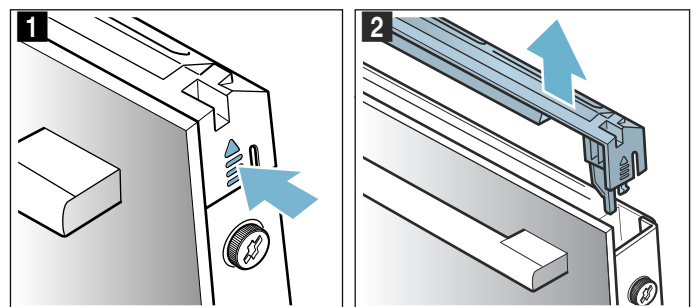


3. Deur van de binnenruimte sluiten.

### Deurafscherming afnemen

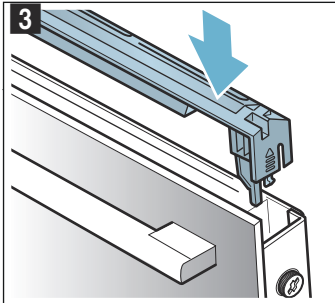
De roestvrijstalen inlegger in de deurafscherming kan verkleuren. Om de deur grondig schoon te maken kunt u de afscherming verwijderen.

1. Apparaatdeur een beetje openen.
2. Links en rechts op de afscherming drukken (Afb. **1**).
3. Afscherming afnemen (Afb. **2**).  
Apparaatdeur voorzichtig sluiten.



**Aanwijzing:** De roestvrijstalen inlegger in de afscherming schoonmaken met een middel voor roestvrij staal. De rest van de deurafscherming schoonmaken met warm zeepsop en een zachte doek.

- Apparaatdeur weer een beetje openen. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. **3**).



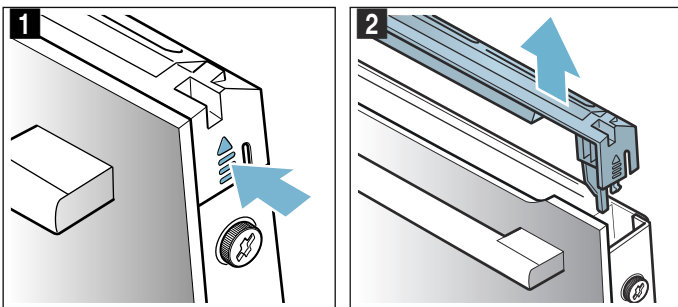
- Apparaatdeur sluiten.

## Deurruiten verwijderen en inbrengen

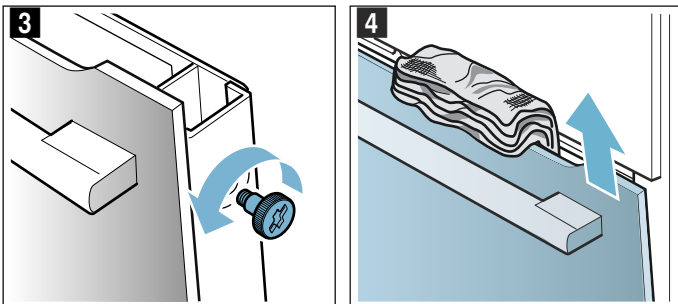
Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de apparaatdeur afnemen.

### Van het apparaat verwijderen

- Apparaatdeur een beetje openen.
- Links en rechts op de afscherming drukken (Afb. **1**).
- Afscherming afnemen (Afb. **2**).



- De schroeven links en rechts van de apparaatdeur losdraaien en verwijderen (Afb. **3**).
- Klem er voordat u de deur weer sluit, een samengevouwen vaatdoek tussen (Afb. **4**). De ruit aan de voorkant er naar boven uittrekken en met de deurgreep naar beneden op een egaal oppervlak leggen.



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

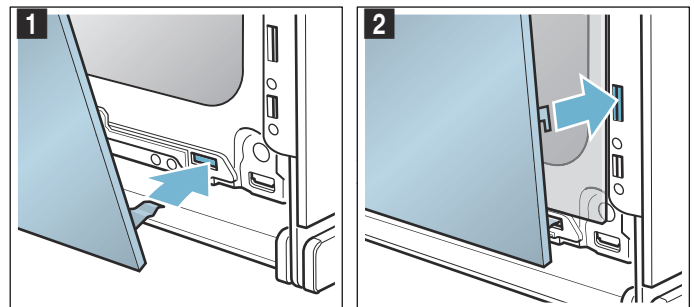
## **⚠** Waarschuwing

### Risico van letsel!

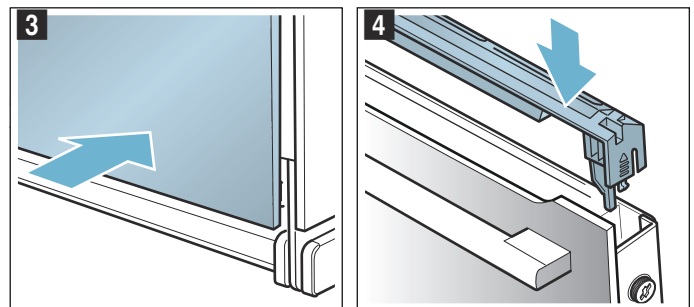
- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

### Inbrengen in het apparaat

- Voorste ruit in de houders geleiden (Afb. **1**).
- Voorste ruit sluiten tot de beide bovenste haken zich tegenover de opening bevinden (Afb. **2**).



- Tegen de onderkant van de onderste ruit tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. **3**).
- Apparaatdeur weer een beetje openen en vaatdoek verwijderen.
- De beide schroeven links en rechts weer vastdraaien.
- De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. **4**).



- Apparaatdeur sluiten.

### Attentie!

Gebruik de binnenruimte pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.




## Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u contact opneemt met de servicedienst de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

**Aanwijzing:** Lukt een gerecht niet helemaal, kijk dan in het tabellendeel aan het einde van de gebruiksaanwijzing. Hier vindt u vele tips en

### Storingentabel

Bij foutmeldingen met E, bijv. E0111, het apparaat uit- en inschakelen. Neem contact op met de servicedienst wanneer de melding weer verschijnt.

| Storing  | Mogelijke oorzaak  | Aanwijzing/Oplossing   |
|--|--|--|
| Het apparaat werkt niet  | Zekering defect  | Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is   |
|  | Stroomuitval   | Controleer of andere keukenapparaten functioneren  |
| Het ingeschakelde apparaat kan niet bediend worden, op het display wordt het symbool  weergegeven | Het kinderslot is geactiveerd.   | De toets  indrukken tot het symbool  verdwijnt |
| De binnenruimte warmt niet op en op het display staat "Demonstratiemodus ingeschakeld"   | Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.                           | De zekering in de meterkast uitschakelen en na ca. 10 seconden weer inschakelen. Apparaat inschakelen en in de instellingen "Demonstratiemodus uitgeschakeld" kiezen.  |
| Het apparaat start niet en op het display verschijnt "Binnenruimte te heet"  | De binnenruimte is te heet voor het gekozen gerecht of de verwarmingsmethode | Binnenruimte laten afkoelen en opnieuw starten   |

### Maximale gebruiksduur overschreden

Uw apparaat beëindigt het gebruik automatisch wanneer er geen tijdsduur is ingesteld en de instelling lang niet veranderd is.

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

Op het display wordt weergegeven dat de werking automatisch beëindigd is. Vervolgens wordt de werking afgebroken.

Om het apparaat weer te gebruiken dient u het eerst uit te schakelen. Schakel het apparaat vervolgens weer in en stel de gewenste functie in.

**Tip:** Om te voorkomen dat het apparaat niet ongewenst uitschakelt, bijv. bij zeer lange bereidingstijden, kunt u een tijdsduur instellen. Het apparaat warmt op totdat de ingestelde tijdsduur is afgelopen.

### Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen

Als de lamp voor de binnenruimte is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 230 V-halogenelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de servicedienst of uw speciaalzaak.

Houd de halogenelamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

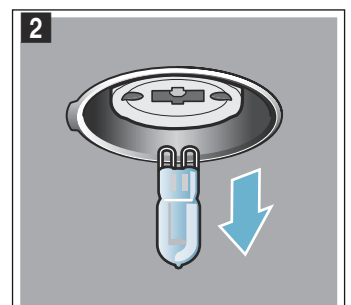
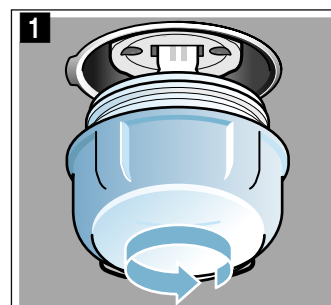
aanwijzingen. → "Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 21

**⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**  
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen 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.

**⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**  
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.

**⚠ Waarschuwing – 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.

1. Leg een theedoek in de onverwarmde binnenruimte, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming er naar links uitdraaien (Afb. **1**).
3. Lamp eruit trekken - niet draaien (Afb. **2**).  
Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de pinnen letten. De lamp stevig aandrukken.





4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

## Glazen kapje

Als het glazen kapje van de halogeenlamp beschadigd is, moet dit worden vervangen. Een nieuw glazen kapje kunt u krijgen bij de servicedienst. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

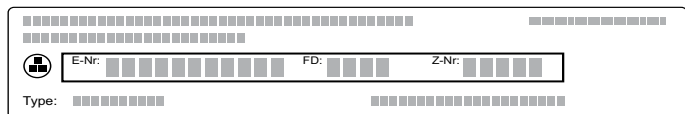
## Servicedienst

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

## E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige 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 wanneer u de apparaatdeur opendoet.

Is uw apparaat voorzien van de stoomfunctie, dan vindt u het typeplaatje rechts achter het paneel.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. There is also a small icon of a phone handset in the top left corner of the label.

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

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

## Servicedienst

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode 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 fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

## Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

**Aanwijzing:** Bij het bereiden van levensmiddelen kan veel waterdamp in de binnenruimte ontstaan. Uw apparaat is heel energie-efficiënt en geeft tijdens de werking slechts weinig warmte naar buiten af. Op grond van de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte en de buitenste delen van het apparaat kan er condenswater op de deur, het bedieningspaneel of nabijgelegen meubelfronten neerslaan. Dit is een normaal natuurkundig verschijnsel. Door voorverwarmen of de deur voorzichtig te openen, kan het condensaat worden gereduceerd.

## Vormen van silicone

Voor een optimaal kookresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

Wanneer u niettemin vormen van silicone wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De hoeveelheid- en receptgegevens kunnen afwijken.

## Gebak en klein gebak

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van gebak en klein gebak. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

## Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

### Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het bakken op één niveau:

- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

Wanneer u de verwarmingsmethode 4D-hetelucht gebruikt, kunt u kiezen tussen hoogte 1, 2, 3 en 4.

### Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 4D-hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bakken op twee niveaus:

- Braadslede: hoogte 3  
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster  
eerste rooster: hoogte 3  
tweede rooster: hoogte 1

Bakken op drie niveaus:

- Bakplaat: hoogte 5  
Braadslede: hoogte 3  
Bakplaat: hoogte 1

Bakken op vier niveaus:

- 4 roosters met bakpapier  
eerste rooster: hoogte 5  
tweede rooster: hoogte 3  
derde rooster: hoogte 2  
vierde rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

### Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

#### Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

#### Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Gebruik bij vochtig gebak de braadslede, zodat bij overlopend vocht de binnenruimte niet vuil wordt.

#### Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en

boven- en onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm er op hoogte 1 in.

#### Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

#### Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

**Aanwijzing:** De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Gebak of klein gebak zou dan alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorbakken zijn.




De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.









Voor bepaalde gerechten is het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel. Bijkomende informatie vindt u onder de tips voor het bakken na de instel tabel.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D-hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Pizzastand

| Gerecht   | Accessoires/vormen      | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|---|-------------------------|--------------------|---|------------------------|-----------------|
| <b>Gebak in vormen</b>  |                         |                    |   |                        |                 |
| Cake, eenvoudig   | Krans/rechthoekige vorm | 2                  |  | 150-170                | 50-70           |
| Cake, eenvoudig, 2 niveaus  | Krans/rechthoekige vorm | 3+1                |  | 140-160                | 60-80           |
| Cake, fijn  | Krans/rechthoekige vorm | 2                  |  | 150-170                | 60-80           |
| Vruchtentaart van roerdeeg, fijn                                  | Tulbandvorm             | 2                  |  | 160-180                | 40-60           |
| Taartbodem van roerdeeg   | Taartbodemvorm          | 3                  |  | 160-180                | 20-30           |
| Vruchten- of kwarktaart met bodem van zand-<br>taartdeeg          | Springvorm Ø 26 cm      | 2                  |  | 170-190                | 60-80           |
| Zwitserse vruchtentaart   | Pizzaplaat              | 3                  |  | 170-190                | 45-55           |
| Taart   | Taartvorm, zwart metaal | 3                  |  | 190-210                | 25-40           |
| * Voorverwarmen   |                         |                    |   |                        |                 |
| ** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken |                         |                    |   |                        |                 |

| Gerecht   | Accessoires/vormen     | Inschuif-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|---|------------------------|---------------------|------------------------------|------------------------|-----------------|
| Gistdeegtulband                                   | Tulbandvorm            | 2                   | ☐                            | 150-170                | 50-70           |
| Gistgebak   | Springvorm Ø 28 cm     | 2                   | ☐                            | 160-170                | 20-30           |
| Biscuitbodem, 2 eieren                            | Taartbodenvorm         | 3                   | ☐                            | 150-170*               | 20-30           |
| Biscuittaart, 3 eieren                            | Springvorm Ø 26 cm     | 2                   | ☐                            | 160-170*               | 25-35           |
| Biscuittaart, 6 eieren                            | Springvorm Ø 28 cm     | 2                   | ☒                            | 150-170*               | 30-50           |
| <b>Gebak op de plaat</b>                          |                        |                     |                              |                        |                 |
| Cake met bedekking                                | Bakplaat               | 3                   | ☐                            | 160-180                | 20-40           |
| Cake, 2 niveaus                                   | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ☒                            | 140-160                | 30-50           |
| Zandtaartdeeggebak met droge bedekking            | Bakplaat               | 3                   | ☐                            | 170-190                | 25-35           |
| Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ☒                            | 160-170                | 35-45           |
| Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking         | Braadslede             | 3                   | ☐                            | 160-180                | 55-65           |
| Zwitserse vruchtentaart                           | Braadslede             | 3                   | ☒                            | 170-190                | 45-55           |
| Gistdeeggebak met droge bedekking                 | Braadslede             | 3                   | ☐                            | 160-180                | 15-20           |
| Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus      | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ☒                            | 150-170                | 20-30           |
| Gistdeeggebak met vochtige bedekking              | Braadslede             | 3                   | ☐                            | 180-200                | 30-40           |
| Gistdeeggebak met vochtige bedekking, 2 niveaus   | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ☒                            | 150-170                | 45-60           |
| Broodvlecht, gistdeegkrans                        | Bakplaat               | 2                   | ☐                            | 160-170                | 25-35           |
| Biscuitrol  | Bakplaat               | 3                   | ☒                            | 180-200*               | 8-15            |
| Kerststol van 500 g bloem                         | Bakplaat               | 2                   | ☐                            | 150-170                | 45-60           |
| Strudel, zoet                                     | Braadslede             | 2                   | ☒                            | 170-180                | 50-60           |
| Strudel, diepvries                                | Braadslede             | 3                   | ☒                            | 200-220                | 35-45           |
| <b>Klein gebak</b>                                |                        |                     |                              |                        |                 |
| Small cakes                                       | Bakplaat               | 3                   | ☐                            | 160**                  | 20-30           |
| Small cakes                                       | Bakplaat               | 3                   | ☒                            | 150**                  | 25-35           |
| Small cakes, 2 niveaus                            | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ☒                            | 150**                  | 25-35           |
| Small cakes, 3 niveaus                            | Bakplaten + braadslede | 5+3+1               | ☒                            | 140**                  | 35-45           |
| Muffins   | Muffinplaat            | 3                   | ☐                            | 170-190                | 15-20           |
| Muffins, 2 niveaus                                | Muffinplaten           | 3+1                 | ☒                            | 160-180*               | 15-30           |
| Klein gebak van gistdeeg                          | Bakplaat               | 3                   | ☐                            | 160-180                | 25-35           |
| Klein gistdeeggebak, 2 niveaus                    | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ☒                            | 150-170                | 25-40           |
| Bladerdeeggebak                                   | Bakplaat               | 3                   | ☒                            | 170-190*               | 20-35           |
| Bladerdeeggebak, 2 niveaus                        | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ☒                            | 170-190*               | 20-45           |
| Bladerdeeggebak, 3 niveaus                        | Bakplaten + braadslede | 5+3+1               | ☒                            | 170-190*               | 20-45           |
| Bladerdeeggebak, vlak, 4 niveaus                  | 4 roosters             | 5+3+2+1             | ☒                            | 180-200*               | 20-35           |
| Branddeeggebak, bijv. soesjes                     | Bakplaat               | 3                   | ☐                            | 200-220                | 30-40           |
| Soezendeeggebak, 2 niveaus                        | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ☒                            | 190-210                | 35-45           |
| Plunderdeeggebak                                  | Bakplaat               | 3                   | ☒                            | 160-180                | 20-30           |

\* Voorverwarmen

\*\* 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

| Gerecht                | Accessoires/vormen     | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|------------------------|------------------------|--------------------|------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Koekjes</b>         |                        |                    |                              |                        |                 |
| Sprits                 | Bakplaat               | 3                  | ☐                            | 140-150**              | 25-40           |
| Sprits                 | Bakplaat               | 3                  | ⊗                            | 140-150**              | 25-40           |
| Sprits, 2 niveaus      | Braadslede + bakplaat  | 3+1                | ⊗                            | 140-150**              | 30-40           |
| Sprits, 3 niveaus      | Bakplaten + braadslede | 5+3+1              | ⊗                            | 130-140**              | 35-55           |
| Koekjes                | Bakplaat               | 3                  | ⊗                            | 140-160                | 15-30           |
| Koekjes, 2 niveaus     | Braadslede + bakplaat  | 3+1                | ⊗                            | 140-160                | 15-30           |
| Koekjes, 3 niveaus     | Bakplaten + braadslede | 5+3+1              | ⊗                            | 140-160                | 15-30           |
| Schuimgebak            | Bakplaat               | 3                  | ⊗                            | 80-90*                 | 120-150         |
| Schuimgebak, 2 niveaus | Braadslede + bakplaat  | 3+1                | ⊗                            | 80-90*                 | 120-180         |
| Makronen               | Bakplaat               | 3                  | ⊗                            | 90-110                 | 20-40           |
| Makronen, 2 niveaus    | Braadslede + bakplaat  | 3+1                | ⊗                            | 90-110                 | 25-45           |
| Makronen, 3 niveaus    | Bakplaten + braadslede | 5+3+1              | ⊗                            | 90-110                 | 30-45           |

\* Voorverwarmen

\*\* 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

### Tips voor gebak en klein gebak

|  |   |
|--|---|
| U wilt vaststellen, of het gebak doorgebakken is.  | Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.   |
| Het gebak zakt in.   | Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Let op de aangegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept.  |
| Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen.                                      | Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.  |
| Het sap van de vruchten stroomt over.  | Gebruik de volgende keer de braadslede.   |
| Klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.   | Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2cm te zijn. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.  |
| Het gebak is te droog.   | Stel de temperatuur 10 °C hoger in en verkort de baktijd.   |
| Het gebak is over het geheel te licht.   | Zijn de inschuihoogte en de toebehoren juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan.  |
| Het gebak is aan de bovenkant te licht, maar onder te donker.  | Plaats het gebak de volgende keer één niveau hoger.   |
| Het gebak is aan de bovenkant te donker, maar onder te licht.  | Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager. Kies een lagere temperatuur en verleng de baktijd.  |
| Het gebak wordt te donker aan de achterkant.   | Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op de toebehoren.  |
| Het gebak is over het geheel te donker.  | Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verleng evt. de baktijd.  |
| Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.   | Kies een wat lagere temperatuur.<br>Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.<br>Let erop dat de bakvorm niet direct voor de openingen in de achterwand van de binnenruimte staat.<br>Bij het bakken van klein gebak moet u indien mogelijk gelijke groottes en diktes aanhouden. |
| U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste. | Kies voor het bakken op meerdere niveaus altijd 4D-hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.  |

|  |  |
|--|--|
| Het gebak ziet er goed uit, maar is binnen niet goed doorgebakken. | Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur en voeg evt. minder vloeistof toe. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop.  |
| Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.    | Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi hem met paneermeel. |

## Brood en broodjes

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van brood en broodjes. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

### Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

#### Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het bakken op één niveau:

- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

Wanneer u de verwarmingsmethode 4D-hetelucht gebruikt, kunt u kiezen tussen hoogte 1, 2, 3 en 4.

#### Bakken op twee niveaus

Gebruik 4D-hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

- Braadslede: hoogte 3  
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster  
eerste rooster: hoogte 3  
tweede rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

### Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

#### Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

#### Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

#### Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en boven- en onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm er op hoogte 1 in.

### Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

### Diepvriesproducten

Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig vorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

### Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse broden en broodjes de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

**Aanwijzing:** De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Het brood of de broodjes zouden alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Voor bepaalde gerechten is het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gebakken. Deze zijn in de tabel aangegeven.

De instelwaarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.



### Attentie!




Nooit water in de hete binnenruimte gieten of vormen met water op de bodem van de oven plaatsen. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.


















nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D-hetelucht
-  Boven- en onderwarmte

-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  coolStart-functie

| Gerecht   | Accessoires                     | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mingsme-<br>thode  | Tempera-<br>tuur in °C | Grillst<br>and | Duur in<br>min. |
|---|---------------------------------|--------------------|---|------------------------|----------------|-----------------|
| <b>Brood</b>                                    |                                 |                    |   |                        |                |                 |
| Wit brood, 750 g                                | Braadslede of rechthoekige vorm | 2                  |    | 210-220*<br>180-190    | -              | 10-15<br>25-35  |
| Gemengd brood, 1,5 kg                           | Braadslede of rechthoekige vorm | 2                  |    | 210-220*<br>180-190    | -              | 10-15<br>40-50  |
| Volkorenbrood, 1 kg                             | Braadslede                      | 2                  |    | 210-220*<br>180-190    | -              | 10-15<br>40-50  |
| Plat rond brood                                 | Braadslede                      | 3                  |    | 250-270                | -              | 20-25           |
| <b>Broodjes</b>                                 |                                 |                    |   |                        |                |                 |
| Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebak-<br>ken** | Braadslede                      | 3                  |    | -                      | -              | -               |
| Broodjes, zoet, vers                            | Bakplaat                        | 3                  |    | 170-190*               | -              | 15-20           |
| Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus                 | Braadslede + bakplaat           | 3+1                |    | 150-170*               | -              | 20-30           |
| Broodjes, vers                                  | Bakplaat                        | 3                  |    | 180-200                | -              | 20-30           |
| Baguette, voorgebakken, gekoeld**               | Braadslede                      | 3                  |   | -                      | -              | -               |
| <b>Broodjes, diepvries</b>                      |                                 |                    |   |                        |                |                 |
| Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebak-<br>ken** | Braadslede                      | 3                  |  | -                      | -              | -               |
| Pretzels, ongebakken**                          | Braadslede                      | 3                  |  | -                      | -              | -               |
| Croissant, ongebakken                           | Braadslede                      | 3                  |  | 170-190                | -              | 30-35           |
| <b>Toast</b>                                    |                                 |                    |   |                        |                |                 |
| Toast grillen, 4 stuks                          | Rooster                         | 3                  |  | 190-210                | -              | 10-15           |
| Toast grillen, 12 stuks                         | Rooster                         | 3                  |  | 230-250                | -              | 10-15           |
| Toast roosteren (niet voorverwarmen)            | Rooster                         | 5                  |  | -                      | 3              | 4-6             |

\* voorverwarmen

\*\* Houd u aan de instructies op de verpakking

## Pizza, quiche en hartig gebak

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken pizza, quiche en hartig gebak. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

### Inschuihoogtes

Gebruik de aangegeven inschuihoogtes.

#### Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuihoogtes voor het bakken op één niveau:

- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

Wanneer u de verwarmingsmethode 4D-hetelucht gebruikt, kunt u kiezen tussen hoogte 1, 2, 3 en 4.

#### Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 4D-hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bakken op twee niveaus:

- Braadslede: hoogte 3  
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster  
eerste rooster: hoogte 3  
tweede rooster: hoogte 1

Bakken op vier niveaus:

- 4 roosters met bakpapier  
eerste rooster: hoogte 5  
tweede rooster: hoogte 3  
derde rooster: hoogte 2  
vierde rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

### Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

#### Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

#### Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Gebruik de braadslede bij dik belegde pizza's.

#### Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en boven- en onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm er op hoogte 1 in.

### Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

### Diepvriesproducten

Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig voorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

### Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

**Aanwijzing:** De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Het gerecht zou alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.



Voor bepaalde gerechten is het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.



Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel.



















Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D-hetelucht
-  Boven- en onderwarmte

-  Pizzastand
-  coolStart-functie

| Gerecht                                       | Accessoires             | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|---|-------------------------|--------------------|---|------------------------|-----------------|
| <b>Pizza</b>                                  |                         |                    |   |                        |                 |
| Pizza, vers                                   | Bakplaat                | 3                  |    | 200-220                | 25-35           |
| Pizza, vers                                   | Bakplaat                | 3                  |    | 200-220                | 25-35           |
| Pizza, vers, 2 niveaus                        | Braadslede + bakplaat   | 3+1                |    | 180-200                | 35-45           |
| Pizza, vers, dunne bodem                      | Pizzaplaat              | 2                  |    | 220-230                | 20-30           |
| Pizza, gekoeld**                              | Rooster                 | 3                  |    | -                      | -               |
| <b>Pizza, diepvries</b>                       |                         |                    |   |                        |                 |
| Pizza met dunne bodem 1 stuk**                | Rooster                 | 3                  |    | -                      | -               |
| Pizza met dunne bodem 2 stuks                 | Braadslede + rooster    | 3+1                |    | 190-210                | 20-25           |
| Pizza met dikke bodem 1 stuk**                | Rooster                 | 3                  |    | -                      | -               |
| Pizza met dikke bodem 2 stuks                 | Braadslede + rooster    | 3+1                |    | 190-210                | 20-30           |
| Pizza-baguette**                              | Rooster                 | 3                  |    | -                      | -               |
| Minipizza's**                                 | Braadslede              | 3                  |    | -                      | -               |
| Minipizza's, Ø 7 cm, 4 niveaus                | 4 roosters              | 5+3+2+1            |    | 180-200*               | 20-30           |
| <b>Hartig gebak &amp; quiche</b>              |                         |                    |   |                        |                 |
| Hartig gebak in vormen                        | Springvorm Ø 28 cm      | 2                  |  | 170-190                | 55-65           |
| Quiche  | Taartvorm, zwart metaal | 3                  |  | 190-210                | 30-40           |
| Flammkuchen                                   | Braadslede              | 3                  |  | 260-280*               | 10-15           |
| Pierogi                                       | Ovenschaal              | 2                  |  | 190-200                | 30-45           |
| Empanada                                      | Braadslede              | 3                  |  | 180-190                | 30-45           |
| Börek   | Braadslede              | 1                  |  | 200-220*               | 20-30           |
| * voorverwarmen                               |                         |                    |   |                        |                 |
| ** Houd u aan de instructies op de verpakking |                         |                    |   |                        |                 |

## Ovenschotel en soufflé

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van ovenschotels en soufflé. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

### Inschuihoogtes

Gebruik altijd de aangegeven inschuihoogtes.

U kunt op een niveau in vormen of met de braadslede bakken.

- Vormen op het rooster: hoogte 2
- Braadslede: hoogte 3

Soufflés kunt u ook in waterbad in de braadslede bakken. Plaats hiertoe de braadslede op hoogte 2.

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar in de binnenruimte.

### Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

#### Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

#### Braadslede

De braadslede er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

#### Vormen

Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.

### Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse ovenschotels en soufflés de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de

hoeveelheid en het recept. De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

**Aanwijzing:** De bereidingstijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. De ovenschotel of soufflé zou allen van buiten gaar zijn, maar van binnen rauw.





De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven









bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten in de tabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D-hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Pizzastand
-  coolStart-functie

| Ovenschotels & soufflés                                   | Toebehoren/vormen | Inschuif-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|---|-------------------|---------------------|---|------------------------|-----------------|
| Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten                | Ovenschaal        | 2                   |    | 200-220                | 30-50           |
| Ovenschotel, zoet   | Ovenschaal        | 2                   |    | 170-190                | 40-60           |
| Lasagne, vers, 1 kg                                       | Ovenschaal        | 2                   |    | 160-180                | 50-60           |
| Lasagne, diepvries, 400 g*                                | Rooster           | 2                   |    | -                      | -               |
| Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog            | Ovenschaal        | 2                   |    | 160-190                | 50-70           |
| Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog, 2 niveaus | Ovenschaal        | 3+1                 |   | 150-170                | 60-80           |
| Soufflé   | Ovenschaal        | 2                   |  | 160-180*               | 35-45           |
| Soufflé   | Portievormen      | 3                   |  | 190-210                | 25-30           |

\* Houd u aan de instructies op de verpakking

## Gevogelte

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van gevogelte. In de insteltableten vindt u optimale instellingen voor enkele gerechten.

### Braden op het rooster

Het braden op het rooster is bijzonder geschikt voor groot gevogelte of meerdere stukken tegelijk.

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. → "Toebehoren" op pagina 9

Giet afhankelijk van de grootte en het soort gevogelte tot ½ liter water in de braadslede. Afdruipend vet wordt opgevangen. Uit dit braadvocht kunt u een saus bereiden. Bovendien ontstaat zo minder rook en blijft de binnenruimte schoner.

### Braden in vormen

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de bakoven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

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

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. Het gevogelte gaat langzamer en

wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

### Open vorm

Gebruik voor het braden van gevogelte het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

### Gesloten vorm

De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Gevogelte kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

### Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Leg het vlees op het rooster. Plaats bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder. Uitdruipend vet wordt zo opgevangen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

### Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

### Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor het gevogelte de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor ongevuld, braadklaar gevogelte op koelkasttemperatuur dat in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor gevogelte met voorgesteld gewicht. Wanneer u zwaarder gevogelte wilt bereiden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere stukken oriënteert u zich aan

het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

In het algemeen geldt: hoe groter het gevogelte, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Gevogelte na ca. 1/2 tot 2/3 van de aangegeven tijd keren.





**Aanwijzing:** Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.













### Tips

- Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.
- Snij bij eendenborst de huid in. Keer de eendenborst niet.
- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de huidzijde onder is.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  Boven- en onderwarmte
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  coolStart-functie

| Gerecht                         | Accessoires/vormen | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Grillst<br>and | Duur in<br>min. |
|---------------------------------|--------------------|--------------------|---|------------------------|----------------|-----------------|
| <b>Kip</b>                      |                    |                    |   |                        |                |                 |
| Kip, 1 kg                       | Rooster            | 2                  |  | 200-220                | -              | 60-70           |
| Kipfilet, à 150 g (grillen)     | Rooster            | 4                  |  | -                      | 3*             | 15-20           |
| Kleine kiplen, à 250 g          | Rooster            | 3                  |  | 220-230                | -              | 30-35           |
| Kipsticks, nuggets, diepvries   | Braadslede         | 3                  |  | -                      | -              | -               |
| Poularde, 1,5 kg                | Rooster            | 2                  |  | 200-220                | -              | 70-90           |
| <b>Eend &amp; gans</b>          |                    |                    |   |                        |                |                 |
| Eend, 2 kg                      | Rooster            | 1                  |  | 180-200                | -              | 90-110          |
| Eendenborst, à 300 g            | Rooster            | 3                  |  | 230-250                | -              | 25-30           |
| Gans, 3 kg                      | Rooster            | 2                  |  | 160-180                | -              | 120-150         |
| Ganzenbouten, à 350 g           | Rooster            | 2                  |  | 210-230                | -              | 40-50           |
| <b>Kalkoen</b>                  |                    |                    |   |                        |                |                 |
| Kalkoen, 2,5 kg                 | Rooster            | 2                  |  | 180-200                | -              | 70-90           |
| Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg | Gesloten vorm      | 2                  |  | 240-260                | -              | 80-100          |
| Kalkoendij, met been, 1 kg      | Rooster            | 2                  |  | 180-200                | -              | 80-100          |
| * 5 min voorverwarmen           |                    |                    |   |                        |                |                 |



## Vlees

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van vlees. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

### Braden en stoven

Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.

Snij een zwoerd kruisgewijs in. Let er bij het keren van braadvlees op dat eerst de zwoerd onder is.

Als het braadvlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte blijven liggen. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Wikkel het braadvlees evt. in aluminiumfolie. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

### Braden op het rooster

Op het rooster wordt vlees van alle kanten bijzonder knapperig.

Giet afhankelijk van de grootte en het soort vlees tot ½ liter water in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap wordt opgevangen. Uit dit braadvocht kunt u een saus bereiden. Bovendien ontstaat zo minder rook en blijft de binnenruimte schoner.

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. → "Toebehoren" op pagina 9

### Braden en stoven in een vorm

Het braden en stoven in een vorm is comfortabeler. U kunt het braadvlees met de vorm eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en de saus direct in de vorm bereiden.

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de werking oven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

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

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. In glazen vormen moet de bodem van de vorm ca. ½ cm hoog bedekt zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen en of u een deksel gebruikt. Wanneer u vlees in geëmailleerde of donkere braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

### Open vorm

Gebruik voor het braden van vlees het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

### Gesloten vorm

De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

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

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Voor het stoven, braadt u het vlees naar wens eerst aan. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets dergelijks aan toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm bedekt te zijn.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

Vlees kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

### Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Leg het vlees op het rooster. Plaats bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder. Uitdruipend vet wordt zo opgevangen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Zout het vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

### Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

### Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor talrijke vleesgerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor vlees op koelkasttemperatuur dat in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor stukken braadvlees met voorgesteld gewicht. Wanneer u een zwaar stuk wilt braden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere stukken oriënteert u zich aan het zwaarste

stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

In het algemeen geldt: hoe groter het braadvlees, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.




Braadvlees en grillvlees na ca. 1/2 tot 2/3 van de aangegeven tijd keren.




















Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten.

Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor braden, stoven en grillen" na de insteltabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  Boven- en onderwarmte
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot

| Gerecht  | Accessoires/vormen | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Grillst<br>and | Duur in<br>min. |
|--|--------------------|--------------------|---|------------------------|----------------|-----------------|
| <b>Varkensvlees</b>  |                    |                    |   |                        |                |                 |
| Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg    | Open vorm          | 2                  |    | 180-190                | -              | 110-130         |
| Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg     | Rooster            | 2                  |    | 190-200                | -              | 130-140         |
| Gebraden varkenslende, 1,5 kg                                  | Open vorm          | 2                  |    | 220-230                | -              | 70-80           |
| Varkenshaas, 400 g   | Rooster            | 3                  |    | 220-230                | -              | 20-25           |
| Casselerrib met been, 1 kg (incl. een beetje toegevoegd water) | Gesloten vorm      | 2                  |    | 210-230                | -              | 70-90           |
| Varkenssteaks, 2 cm dik  | Rooster            | 5                  |    | -                      | 2              | 16-20           |
| Varkensmedaillons, 3 cm dik (5 min. voorverwarmen)             | Rooster            | 5                  |   | -                      | 3*             | 8-12            |
| <b>Rundvlees</b>   |                    |                    |   |                        |                |                 |
| Runderfilet, medium, 1 kg                                      | Rooster            | 2                  |  | 210-220                | -              | 40-50           |
| Gestooft rundvlees, 1,5 kg                                     | Gesloten vorm      | 2                  |  | 200-220                | -              | 130-160         |
| Rosbief, medium, 1,5 kg  | Rooster            | 2                  |  | 220-230                | -              | 60-70           |
| Steak, 3 cm dik, medium (niet voorverwarmen)                   | Rooster            | 3                  |  | -                      | 3              | 15-20           |
| Burger, 3-4 cm hoog  | Rooster            | 4                  |  | -                      | 3              | 25-30           |
| <b>Kalfsvlees</b>  |                    |                    |   |                        |                |                 |
| Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg                                    | Open vorm          | 2                  |  | 160-170                | -              | 100-120         |
| Kalfsschenkel, 1,5 kg  | Open vorm          | 2                  |  | 200-210                | -              | 100-120         |
| <b>Lamsvlees</b>   |                    |                    |   |                        |                |                 |
| Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg                           | Open vorm          | 2                  |  | 170-190                | -              | 50-80           |
| Lamszadel met been**   | Rooster            | 2                  |  | 180-190                | -              | 40-50           |
| Lamskotelet  | Rooster            | 3                  |  | -                      | 3              | 12-16           |
| <b>Worsten</b>   |                    |                    |   |                        |                |                 |
| Grillworsten   | Rooster            | 4                  |  | -                      | 3              | 10-15           |
| <b>Vleesgerechten</b>  |                    |                    |   |                        |                |                 |
| Gehaktbrood, 1 kg  | Open vorm          | 2                  |  | 170-180                | -              | 60-70           |
| * voorverwarmen  |                    |                    |   |                        |                |                 |
| ** zonder keren  |                    |                    |   |                        |                |                 |

## Tips voor het braden, stoven en grillen

|  |   |
|--|---|
| De binnenruimte wordt erg vuil.  | Bereid het product in een gesloten braadslede of gebruik het grillrooster. Wanneer u het grillrooster gebruikt, behaalt u een optimaal braadresultaat. U kunt het grillrooster als speciaal toebehoren kopen. |
| Het braadvlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand en/of het braadvlees is te droog. | Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verkort evt. de braadtijd.  |
| De korst is te dun.  | Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.  |
| Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.  | Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg evt. meer vloeistof toe.   |
| Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.                                  | Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg evt. minder vloeistof toe.  |
| Bij het stoven brandt het vlees aan.   | Het deksel moet goed op de braadvorm passen en goed sluiten.<br>Reduceer de temperatuur en voeg indien gewenst tijdens het stoven nog vloeistof toe.  |
| Het grillproduct wordt te droog.   | Het vlees pas na het grillen zouten. Zout onttrekt water aan het vlees. Steek tijdens het keren niet in het grillproduct. Gebruik een grilltang.  |

## Vis

Uw apparaat biedt diverse verwarmingsmethoden voor het bereiden van vis. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

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

U kunt herkennen dat de vis gaar is, wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.

### Braden en grillen op het rooster

Leg het vlees op het rooster. Plaats bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder.

Giet afhankelijk van de grootte en de soort vis tot ½ liter water in de braadslede. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen. Er ontstaat zo minder rook en de binnenruimte blijft schoner.

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in de vis prikt, verliest hij sap en wordt hij droog.

### Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

### Braden en stoven in een vorm

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de werking oven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

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

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. De vis gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

### Open vorm

Gebruik voor het bereiden van hele vis het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

### Gesloten vorm

De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

Doe voor het stoven twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap in de vorm.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Vis kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

### Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor visgerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor vis op koelkasttemperatuur die in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor vis met voorgesteld gewicht. Wanneer u een zwaardere vis wilt bereiden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere vissen oriënteert u zich aan de zwaarste vis

nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke vissen dienen ongeveer even groot te zijn.




In het algemeen geldt: hoe groter een vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.






Vis die niet in de zwemstand is na ca. 1/2 tot 2/3 van de aangegeven tijd keren.

**Aanwijzing:** Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  Boven- en onderwarmte
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot

| Gerecht  | Toebehoren/vormen | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Grillst<br>and | Duur in<br>min. |
|--|-------------------|--------------------|---|------------------------|----------------|-----------------|
| <b>Vis</b>   |                   |                    |   |                        |                |                 |
| Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel              | Rooster           | 2                  |    | 170-190                | -              | 20-30           |
| Vis, gegrild, heel 1,5 kg, bijv. zalm              | Rooster           | 2                  |    | 170-190                | -              | 30-40           |
| <b>Visfilets</b>                                   |                   |                    |   |                        |                |                 |
| Visfilet, ongepaneerd, gegrild                     | Rooster           | 4                  |    | -                      | 1*             | 15-25           |
| <b>Viskoteletten</b>                               |                   |                    |   |                        |                |                 |
| Viskotelet, 3 cm dik**                             | Rooster           | 4                  |    | -                      | 3              | 10-20           |
| <b>Vis, diepvries</b>                              |                   |                    |   |                        |                |                 |
| Visfilet, ongepaneerd                              | Gesloten vormen   | 2                  |  | 210-230                | -              | 20-30           |
| Visfilet, gegratineerd                             | Rooster           | 2                  |  | 200-220                | -              | 45-60           |
| Vissticks (tussentijds keren)                      | Braadslede        | 3                  |  | 200-220                | -              | 20-30           |
| * voorverwarmen                                    |                   |                    |   |                        |                |                 |
| ** Braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen |                   |                    |   |                        |                |                 |

## Groente en bijgerechten

Hier vindt u gegevens voor het bereiden van gegrilde groente, aardappels en diepvries-aardappelproducten.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u energie.

### Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

#### Bereiden op één niveau

Volg de opgaven in de tabel op.

#### Bereiden op twee niveaus

Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

### Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

#### Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de werving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

#### Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

#### Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.


#### Aanbevolen instelwaarden



In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de vorm en de kwaliteit van de levensmiddelen. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.








De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. De aangegeven tijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten in de tabel.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D-hetelucht

-  Grill, groot
-  coolStart-functie

| Gerecht                                      | Toebehoren            | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Grillst<br>and | Duur in<br>min. |
|--|-----------------------|--------------------|---|------------------------|----------------|-----------------|
| <b>Groentegerechten</b>                      |                       |                    |   |                        |                |                 |
| Gegrilde groente                             | Braadslede            | 5                  |  | -                      | 3              | 10-15           |
| <b>Aardappels</b>                            |                       |                    |   |                        |                |                 |
| Gebakken aardappels, gehalveerd              | Braadslede            | 3                  |  | 160-180                | -              | 45-60           |
| <b>Aardappelproducten, diepvries</b>         |                       |                    |   |                        |                |                 |
| Aardappel-rösti*                             | Braadslede            | 3                  |  | -                      | -              | -               |
| Kartoffeltaschen, gevuld*                    | Braadslede            | 3                  |  | -                      | -              | -               |
| Kroketten*                                   | Braadslede            | 3                  |  | -                      | -              | -               |
| Frites*                                      | Braadslede            | 3                  |  | -                      | -              | -               |
| Frites, 2 niveaus                            | Braadslede + bakplaat | 3+1                |  | 190-210                | -              | 30-40           |
| * Houd u aan de instructies op de verpakking |                       |                    |   |                        |                |                 |

## Yoghurt

Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken.


### Yoghurt maken

Neem de rekjes en toebehoren uit de binnenruimte. De binnenruimte moet leeg zijn.

1. 1 Liter melk (3,5 % vet) op de kookplaat op 90 °C verwarmen en tot 40 °C afkoelen. Bij houdbare melk is het verwarmen op 40 °C voldoende.

2. Hier 150g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.
5. Na de bereiding de yoghurt in de koelkast laten afkoelen.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  4D-hetelucht

| Gerecht | Toebehoren   | Inschui-<br>hoogte      | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Tijdsduur<br>in uren |
|---------|--------------|-------------------------|---|------------------------|----------------------|
| Yoghurt | Portievormen | Bodem binnen-<br>ruimte |  | 40-45                  | 8-9                  |

## Eco-verwarmingsmethoden

Hetelucht Eco en boven- en onderwarmte Eco zijn intelligente verwarmingsmethoden voor het gezond bereiden van vlees, vis en gebak. Het apparaat regelt de energietoevoer in de binnenruimte optimaal. Het product wordt in fases bereid met behulp van restwarmte. Zo blijft het sappiger en wordt het minder bruin. Afhankelijk van de toebereiding en het product kan er energie worden gespaard.

Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u energie.

Gebruik alleen de originele accessoires van uw apparaat. Deze zijn optimaal afgestemd op de binnenruimte en de functies.

De verwarmingsmethode Hetelucht Eco wordt gebruikt voor het vaststellen van de energie-efficiëntieklasse.

### Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

#### Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

#### Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

#### Bakvormen en vormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Hierdoor kunt u tot 35 procent energie sparen.

Vormen van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel. Niet-reflecterende vormen van



email, hittebestendig glas of gecoat, drukgegoten aluminium is beter geschikt.

Lichte vormen, keramische vormen of vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

### Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.



### Aanbevolen instelwaarden


























Hier vindt u gegevens voor verschillende gerechten. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de




hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

**Aanwijzing:** De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Gebak of klein gebak zou dan alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  Hetelucht eco
-  Boven- en onderwarmte eco

| Gerecht   | Accessoires/vormen      | Inschuif-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|---|-------------------------|---------------------|---|------------------------|-----------------|
| <b>Gebak in vormen</b>                                      |                         |                     |   |                        |                 |
| Cake in de vorm   | Krans/rechthoekige vorm | 2                   |    | 140-160                | 60-80           |
| Taartbodem van roerdeeg                                     | Taartbodemvorm          | 2                   |    | 150-170                | 20-30           |
| Biscuitbodem, 2 eieren                                      | Taartbodemvorm          | 2                   |    | 150-170                | 20-30           |
| Biscuittaart, 3 eieren                                      | Springvorm Ø 26 cm      | 2                   |    | 160-170                | 30-45           |
| Biscuittaart, 6 eieren                                      | Springvorm Ø 28 cm      | 2                   |    | 150-160                | 50-60           |
| Gistdeegtulband   | Tulbandvorm             | 2                   |   | 150-170                | 50-70           |
| <b>Gebak op de plaat</b>                                    |                         |                     |   |                        |                 |
| Cake met droge bedekking                                    | Bakplaat                | 3                   |  | 150-170                | 25-40           |
| Zandtaartdeeggebak met droge bedekking                      | Bakplaat                | 3                   |  | 170-180                | 25-35           |
| Biscuitrol  | Bakplaat                | 3                   |  | 180-190                | 15-20           |
| Broodvlecht, gistdeegkrans                                  | Bakplaat                | 3                   |  | 160-170                | 25-35           |
| Gistdeeggebak met droge bedekking                           | Bakplaat                | 3                   |  | 160-180                | 15-20           |
| <b>Klein gebak</b>  |                         |                     |   |                        |                 |
| Muffins   | Muffinplaat             | 2                   |  | 160-180                | 15-25           |
| Small cakes   | Bakplaat                | 3                   |  | 150-160                | 25-35           |
| Bladerdeeggebak   | Bakplaat                | 3                   |  | 170-190                | 20-35           |
| Branddeeggebak, bijv. soesjes                               | Bakplaat                | 3                   |  | 200-220                | 35-45           |
| Koekjes   | Bakplaat                | 3                   |  | 140-160                | 15-30           |
| Sprits  | Bakplaat                | 3                   |  | 140-150                | 25-35           |
| Klein gebak van gistdeeg                                    | Bakplaat                | 3                   |  | 160-180                | 25-35           |
| <b>Brood &amp; broodjes</b>                                 |                         |                     |   |                        |                 |
| Gemengd brood, 1,5 kg                                       | Langwerpige bakvorm     | 2                   |  | 200-210                | 35-45           |
| Plat rond brood   | Braadslede              | 3                   |  | 250-275                | 15-20           |
| Broodjes, zoet, vers  | Bakplaat                | 3                   |  | 170-190                | 15-20           |
| Broodjes, vers  | Bakplaat                | 3                   |  | 180-200                | 20-30           |
| <b>Vlees</b>  |                         |                     |   |                        |                 |
| Gebraden varkensvlees zonder zwaard, bijv. halsstuk, 1,5 kg | Open vorm               | 2                   |  | 180-190                | 120-140         |
| Gestoofd rundvlees, 1,5 kg                                  | Gesloten vorm           | 2                   |  | 200-220                | 140-160         |
| Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg                                 | Open vorm               | 2                   |  | 170-180                | 110-130         |

| Gerecht                                | Accessoires/vormen | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|--|--------------------|--------------------|---|------------------------|-----------------|
| <b>Vis</b>                             |                    |                    |   |                        |                 |
| Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel | Gesloten vorm      | 2                  |  | 190-210                | 25-35           |
| Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm | Gesloten vorm      | 2                  |  | 190-210                | 45-55           |
| Visfilet, ongepaneerd, gestoofd        | Gesloten vorm      | 2                  |  | 190-210                | 15-25           |

## Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitte  
klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals

bijv. patates frites, aardappelchips, toast, broodjes,  
brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

### Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

|             |   |
|-------------|---|
| Algemeen    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden.</li> <li>■ Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden.</li> <li>■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.</li> </ul> |
| Bakken      | Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C.<br>Met hete lucht max. 180 °C.  |
| Koekjes     | Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C.<br>Met hete lucht max. 170 °C.<br>Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.  |
| Oven-frites | Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.  |

## Drogen

Met 4D-hetelucht kunt u uitstekend drogen. Bij deze  
soort conservering worden aromastoffen door het  
onttrekken van water geconcentreerd.

Gebruik uitsluitend fruit, groente en kruiden zonder  
gebreken en was deze grondig. Bedek de braadslede  
en het rooster met bak- of perkamentpapier. Laat de  
vruchten goed afdruipe en maak ze droog.

Snij ze eventueel in even grote stukken of dunnen  
plakjes. Leg ongeschild fruit op de schaal met de  
snijvlakken naar boven. Let erop dat zowel fruit als  
paddenstoelen niet op elkaar liggen.

Rasp de groente en blancheer het vervolgens. Laat de  
geblancheerde groente afdruipe en verdeel het  
gelijkmatig over het rooster.

Droog kruiden met de steel. Leg de kruiden gelijkmatig  
in kleine hoopjes op het rooster.

Gebruik de volgende inschuihoogtes voor het drogen:

- 1 rooster: hoogte 3
- 2 roosters: hoogte 3+1


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






### Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u de instellingen voor het drogen van  
verschillende levensmiddelen. Temperatuur en tijdsduur  
zijn afhankelijk van de soort, vochtigheid, rijpheid en  
dikte van de te drogen levensmiddelen. Hoe langer u  
de te drogen levensmiddelen laat drogen, des te beter  
zijn ze geconserveerd. Hoe dunner men snijdt, des te  
sneller is het einde van de droogtijd bereikt en des te  
aromatischer blijft het gedroogde levensmiddel.  
Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Indien u nog meer levensmiddelen wilt drogen, dan  
oriënteert u zich aan soortgelijke levensmiddelen in de  
tabel.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  4D-hetelucht

| Fruit, groente en kruiden                              | Toebehoren   | Verwar-<br>mingsme-<br>thode  | Tempera-<br>tuur in °C | Tijdsduur<br>in uren |
|--|--------------|---|------------------------|----------------------|
| Pitvruchten (appelringen, 3 mm dik, per rooster 200 g) | 1-2 roosters |  | 80                     | 5-9                  |
| Steenvruchten (pruimen)                                | 1-2 roosters |  | 80                     | 8-10                 |
| Wortelgewassen (wortelen), geraspt, geblancheerd       | 1-2 roosters |  | 80                     | 5-8                  |
| Paddestoelen in plakjes                                | 1-2 roosters |  | 60                     | 6-9                  |
| Kruiden, schoongemaakt                                 | 1-2 roosters |  | 60                     | 2-6                  |

## Inmaken

In uw apparaat kunt u fruit en groente inmaken.

### Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer de levensmiddelen niet goed zijn ingekookt, kunnen de inmaakpotten barsten. Volg de aanwijzingen voor het inkoken.

### Potten

Gebruik uitsluitend schone en onbeschadigde weckflessen. Gebruik uitsluitend hittebestendige, schone en onbeschadigde rubber afdichtringen. Klemmen en veren van tevoren controleren.

Gebruik bij een inmaakproces alleen weckflessen van gelijke grootte en met dezelfde levensmiddelen. In de binnenruimte kunt u de inhoud van maximaal zes weckflessen met ½, 1 of 1½ liter tegelijkertijd inmaken. Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

De weckflessen mogen tijdens het inkoken in de binnenruimte niet met elkaar in contact komen.

### Fruit en groente voorbereiden

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

Fruit resp. groente afhankelijk van de soort, schillen, pitten verwijderen en kleinmaken en in weckflessen tot ca. 2 cm onder de rand vullen.

### Fruit

De vruchten in de weckflessen met hete, afgeschuimde suikeroplossing vullen (ca. 400 ml voor 1-literfles). Op één liter water:

- ca. 250 g suiker bij zoet fruit
- ca. 500 g suiker bij zuur fruit

### Groente

De groente in de weckflessen vullen met heet, afgekookt water.

De glazen randen schoonmaken. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen. Plaats de glazen potten zó in de braadslede dat ze elkaar niet raken. 500 ml heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

### Inmaken beëindigen

#### Fruit

Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Apparaat uitschakelen, zodra alle weckflessen belletjes vormen. Haal de weckflessen na de aangegeven nawarmtijd uit de binnenruimte.

#### Groente


Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Zodra alle weckflessen borrelen, de temperatuur op 120 °C reduceren en de flessen zoals aangegeven in de tabel in de gesloten binnenruimte verder laten borrelen. Schakel na afloop van deze tijd het apparaat uit en maak zoals in de tabel aangegeven nog enkele minuten gebruik van de nawarmte.





Haal de flessen na het inmaken uit de binnenruimte en plaats ze op een schone doek. Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond, ze zouden anders kunnen knappen. Dek de weckflessen af om ze tegen tocht te beschermen. Klemmen pas verwijderen wanneer de glazen koud zijn.

### Aanbevolen instelwaarden

De aangegeven tijden in de insteltabel zijn richtwaarden voor het inmaken van fruit en groente. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid, de temperatuur en de kwaliteit van de inhoud. De gegeven hebben betrekking op ronde potten van 1 liter. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen. Het borrelen begint na ca. 30-60 minuten.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  4D-hetelucht

| Inmaken                                   | Vormen               | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in min.                |
|---|----------------------|--------------------|---|------------------------|-----------------------------|
| Groente, bijv. wortelen                   | Inmaakpotten 1 liter | 1                  |  | 160-170                | tot aan het borrelen:30-40  |
|   |                      |                    |   | 120                    | vanaf het borrelen: 30-40   |
|   |                      |                    |   | -                      | Nawarmen: 30                |
| Groente, bijv. komkommer                  | Inmaakpotten 1 liter | 1                  |  | 160-170                | tot aan het borrelen: 30-40 |
|   |                      |                    |   | -                      | Nawarmen: 30                |
|   |                      |                    |   | -                      | Nawarmen: 30                |
| Steenvruchten, bijv. kersen, prui-<br>men | Inmaakpotten 1 liter | 1                  |  | 160-170                | tot aan het borrelen:30-40  |
|   |                      |                    |   | -                      | Nawarmen:35                 |
|   |                      |                    |   | -                      | Nawarmen: 25                |
| Pitvruchten, bijv. appels, aardbeien      | Inmaakpotten 1 liter | 1                  |  | 160-170                | tot aan het borrelen:30-40  |
|   |                      |                    |   | -                      | Nawarmen: 25                |
|   |                      |                    |   | -                      | Nawarmen: 25                |

## Deeg laten rijzen





U kunt in het apparaat gistdeeg duidelijk sneller laten rijzen dan bij kamertemperatuur. Gebruik de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld.

Laat gistdeeg altijd twee maal rijzen. Let op de gegevens in de insteltableten voor het 1e en 2e rijzen (gaarheid van het deeg en afzonderlijke gaarheid).

### Gaarheid van deeg

Instellen zoals aangegeven in de tabel. en het apparaat verwarmen. Zet de deegkom op het rooster.

Open tijdens het gisten de apparaatdeur niet omdat er anders vochtigheid ontwijkt. Het deeg met een vochtige doek afdekken.

| Gerecht                    | Toebehoren/vormen | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Stap                   | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|----------------------------|-------------------|--------------------|---|------------------------|------------------------|-----------------|
| Gistdeeg, licht            | Kom               | 2                  |   | Gaarheid van deeg      | 35-40                  | 25-30           |
|                            | Bakplaat          | 2                  |   | Afzonderlijke gaarheid | 35-40                  | 10-20           |
| Gistdeeg, zwaar en vetrijk | Kom               | 2                  |   | Gaarheid van deeg      | 35-40                  | 20-40           |
|                            | Bakplaat          | 2                  |  | Afzonderlijke gaarheid | 35-40                  | 15-25           |

## Ontdooien

Voor het ontdooien van diepvries fruit, groente en gebak gebruikt u de verwarmingsmethode 4D-hetelucht. Gevogelte, vlees en vis het beste in de koelkast ontdooien.

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het ontdooien:

- 1 rooster: hoogte 2
- 2 roosters: hoogte 3+1

### Aanbevolen instelwaarden

De tijdgegevens in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit, vriestemperatuur (-18 °C) en de aard van de levensmiddelen. Er zijn tijdintervallen aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

| Gerecht                   | Toebehoren | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|---------------------------|------------|--------------------|---|------------------------|-----------------|
| <b>Brood, broodjes</b>    |            |                    |   |                        |                 |
| Brood & broodjes algemeen | Bakplaat   | 2                  |  | 50                     | 40-70           |
| <b>Gebak</b>              |            |                    |   |                        |                 |
| Gebak, vochtig            | Bakplaat   | 2                  |  | 50                     | 70-90           |
| Gebak, droog              | Bakplaat   | 2                  |  | 60                     | 60-75           |

### Afzonderlijke gaarheid


Plaats het gebak op de inschuifhoogte die in de tabel is aangegeven.

Wanneer u wilt voorverwarmen vindt de afzonderlijke gaarheid buiten het apparaat op een warme plek plaats.

### Aanbevolen instelwaarden

Temperatuur en duur van het gisten zijn afhankelijk van de soort en hoeveelheid van de ingrediënten. Daarom zijn de opgaven in de insteltableten richtwaarden.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Boven- en onderwarmte


**Tip:** Vlak bevroren of geportioneerde stukken ontdooien sneller dan wanneer zij als blok werden bevroren.

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

De gerechten tussentijds een tot twee keer omroeren of keren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren. Indien nodig de gerechten tussendoor uit elkaar halen of al ontdooide stukken uit de binnenruimte nemen.

Laat de ontdooide gerechten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur zich aanpast.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  4D-hetelucht

## Warmhouden

U kunt gegaarde gerechten met de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte bij 70 °C warm houden. Zo voorkomt u condensvorming en hoeft u de binnenruimte niet af te nemen.

Houd de gegaarde gerechten nooit langer dan twee uur warm. Let erop dat sommige gerechten tijdens het warm houden verder garen. Dek de gerechten evt. af.

## Testgerechten

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

Volgens EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011.

### Bakken

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

Inschuihoogtes bij het bakken op twee niveaus:

- Braadslede: hoogte 3  
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster  
eerste rooster: hoogte 3  
tweede rooster: hoogte 1

Inschuihoogtes bij het bakken op drie niveaus

- Bakplaat: hoogte 5
- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

### Bedekte appeltaart

Bedekte appeltaart op een niveau: donkere springvormen diagonaal naast elkaar plaatsen.

Bedekte appeltaart op twee niveaus: donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen.

Gebak in springvormen van blank metaal: met boven- en onderwarmte op één niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.




### Waterbiscuit

Waterbiscuit op twee niveaus: donkere springvormen diagonaal boven elkaar op de roosters plaatsen.

### Aanwijzingen

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D-hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Pizzastand


| Gerecht  | Accessoires                 | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|--|-----------------------------|--------------------|---|------------------------|-----------------|
| <b>Bakken</b>  |                             |                    |   |                        |                 |
| Sprits   | Bakplaat                    | 3                  |  | 140-150*               | 25-40           |
| Sprits   | Bakplaat                    | 3                  |  | 140-150*               | 25-40           |
| Sprits, 2 niveaus  | Braadslede + bakplaat       | 3+1                |  | 140-150*               | 30-40           |
| Sprits, 3 niveaus  | Bakplaten + braadslede      | 5+3+1              |  | 130-140*               | 35-55           |
| Small cakes  | Bakplaat                    | 3                  |  | 160*                   | 20-30           |
| Small cakes  | Bakplaat                    | 3                  |  | 150*                   | 25-35           |
| Small cakes, 2 niveaus   | Braadslede + bakplaat       | 3+1                |  | 150*                   | 25-35           |
| Small cakes, 3 niveaus   | Bakplaten + braadslede      | 5+3+1              |  | 140*                   | 35-45           |
| Waterbiscuit   | Springvorm Ø 26 cm          | 2                  |  | 160-170**              | 25-35           |
| Waterbiscuit   | Springvorm Ø 26 cm          | 2                  |  | 160-170**              | 30-40           |
| Waterbiscuit, 2 niveaus  | Springvorm Ø 26 cm          | 3+1                |  | 150-170**              | 30-50           |
| Bedekte appeltaart   | 2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm | 2                  |  | 170-180                | 60-80           |
| Bedekte appeltaart   | 2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm | 2                  |  | 180-200                | 60-80           |
| Bedekte appeltaart, 2 niveaus                                    | 2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm | 3+1                |  | 170-190                | 70-90           |
| * 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken |                             |                    |   |                        |                 |
| ** voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken       |                             |                    |   |                        |                 |





**Grillen**

Plaats ook de braadslede. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Grill, groot

| Gerecht                            | Toebehoren | Inschuif-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Grillst<br>and | Duur in<br>min. |
|------------------------------------|------------|---------------------|---|----------------|-----------------|
| <b>Grillen</b>                     |            |                     |   |                |                 |
| Toast roosteren*                   | Rooster    | 5                   |  | 3              | 4-6             |
| Beefburger, 12 stuks**             | Rooster    | 4                   |  | 3              | 25-30           |
| * niet voorverwarmen               |            |                     |   |                |                 |
| ** na 2/3 van de totale tijd keren |            |                     |   |                |                 |





BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerkllicentie van Siemens AG



9000995427  
960413