

SIEMENS



# Inbouwoven

HB32GB.55

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

nl Gebruiksaanwijzing

Register  
your  
product  
online



# Inhoudsopgave

<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>4</b>
Oorzaken van schade.....	5
<b>Uw nieuwe oven</b> .....	<b>6</b>
Bedieningspaneel.....	6
Toetsen en indicatie.....	6
Functiekeuzeknop.....	6
Temperatuurkeuzeknop.....	7
Binnenruimte.....	7
<b>De toebehoren</b> .....	<b>7</b>
Toebehoren plaatsen.....	7
Extra toebehoren.....	7
Klantenservice-artikelen.....	9
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>9</b>
Indicatie bevestigen.....	9
De oven opwarmen.....	9
Toebehoren reinigen.....	9
<b>Oven instellen</b> .....	<b>10</b>
Verwarmingsmethode en temperatuur.....	10
Snelvoorverwarming.....	10
<b>Tijdfuncties instellen</b> .....	<b>10</b>
Kookwekker.....	10
Tijdsduur.....	11
<b>Kinderslot</b> .....	<b>11</b>
<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>12</b>
Schoonmaakmiddelen.....	12
Inschuifrails verwijderen en bevestigen.....	12
Grillelement naar beneden klappen.....	13
Ovendeur verwijderen en inbrengen.....	13
Deurruiten verwijderen en inbrengen.....	14
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>14</b>
Storingstabel.....	14
Ovenlamp aan het plafond vervangen.....	15
Glazen afscherming.....	15
<b>Servicedienst</b> .....	<b>15</b>
E-nummer en FD-nummer.....	15
<b>Energie- en milieutips</b> .....	<b>15</b>
Energie besparen.....	15
Milieuvriendelijk afvoeren.....	15

<b>Voor u in onze kookstudio uitgetest</b> .....	<b>16</b>
Gebak.....	16
Tips voor het bakken.....	18
Vlees, gevogelte, vis.....	19
Tips voor het braden en grillen.....	21
Ovenschotels, gratineerde gerechten, toast.....	21
Kant-en-klaar producten.....	22
Bijzondere gerechten.....	22
Ontdooien.....	23
Drogen.....	23
Inmaak.....	23
<b>Acrylamide in levensmiddelen</b> .....	<b>24</b>
<b>Testgerechten</b> .....	<b>25</b>
Bakken.....	25
Grillen.....	25

---

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

## **⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

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

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

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

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

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

Dit 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 plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

### **Risico van brand!**

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

### **Risico van verbranding!**

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

### **Kans op verbranding!**

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

## Risico van letsel!

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

## Kans op een elektrische schok!

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

## Oorzaken van schade

### Attentie!

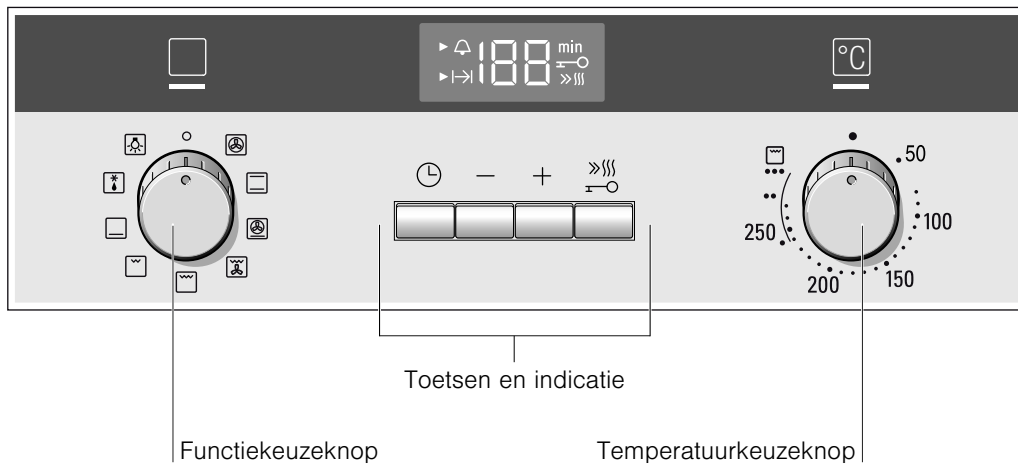
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

# Uw nieuwe oven

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

## Bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel. Niet alle symbolen verschijnen tegelijkertijd op het display. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



### Schakelaars

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

### Toetsen en indicatie

Met de toetsen stelt u verschillende extra functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Toets	Gebruik
Tijdfuncties	Kookwekker  en tijdsduur  kiezen.
Min	Instelwaarden verlagen.
Plus	Instelwaarden verhogen.
Snel voorverwarmen	De oven bijzonder snel voorverwarmen.
Kinderslot	Ovenfuncties blokkeren en deblokkeren.

Aan de pijl ► voor het betreffende symbool zit u welke tijdfunctie in het display op de voorgrond staat.

### Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand	Gebruik
Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
3D-hetelucht*	Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.
Boven- en onderwarmte	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.

\* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Stand	Gebruik
Pizzastand	Snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, frites of strudel. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
Circulatiegrillen	Braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
Grill, groot	Grillen van steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.
Grill, klein	Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
Onderwarmte	Inkoken en nabakken of narooosteren. De hitte komt van onderen.
Ontdooien	Ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
Ovenlamp	Ovenlamp inschakelen.

\* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

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

## Temperatuurkeuzeknop

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

Stand	Betekenis
●	Nulstand De oven warmt niet op.
50-270	Temperatuurbe- reik De temperatuur in de binnen- ruimte in °C.
●, ●●, ●●●	Grillstanden De grillstanden voor grill, klein ☐ en groot ☐. ● = stand 1, zwak ●● = stand 2, gemiddeld ●●● = stand 3, sterk

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

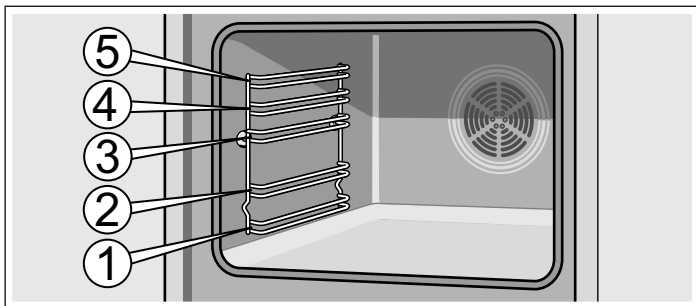
## De toebehoren

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

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

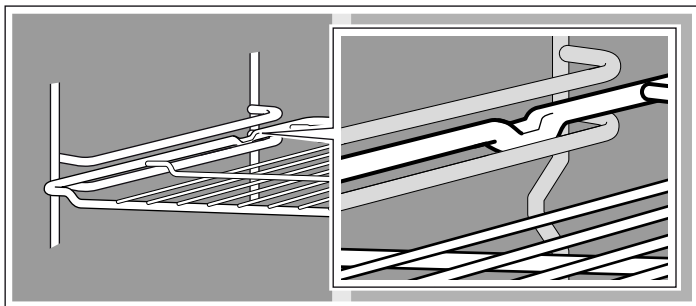
### Toebehoren plaatsen

U kunt de toebehoren op 5 verschillende hoogtes in de binnenruimte plaatsen. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat de toebehoren de deurruimte niet raken.



De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden genomen.

Zorg ervoor dat de toebehoren met de welving naar achteren in de binnenruimte worden geplaatst. Alleen zo klikken ze in.



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

## Binnenruimte

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

### Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte. Met de stand ☐ van de functiekeuzeknop kunt u de lamp inschakelen zonder verwarming.

### Koelventilator

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

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

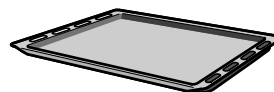
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.



### Rooster

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

Het rooster met de open kant naar de ovendeur en de welving naar beneden ☐ inschuiven.



### Emailen bakplaat

Voor gebak en koekjes.

Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur.



### 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.

Plaats de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur.

## Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid en de online-bestelmogelijkheid van extra toebehoren varieert in de verschillende landen, zie hiervoor de verkoopdocumentatie.

Niet elk accessoire van de extra toebehoren past bij elk apparaat. Geef bij de aankoop alstublieft de precieze aanduiding (E-nr.) van uw toestel aan.

<b>Extra toebehoren</b>	<b>HZ nummer</b>	<b>Gebruik</b>
Rooster	HZ334000	Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Emaillen bakplaat	HZ331003	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HZ332003	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. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Inzetrooster	HZ324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden opgevangen.
Grillplaat	HZ325000	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen gebruiken op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.
Pizzaplaat	HZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.
Baksteen	HZ327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Emaillen bakplaat met antiaanbaklaag	HZ331011	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met antiaanbaklaag	HZ332011	Vochtige taart, gebak, diepvriesgerechten en grote stukken vlees laten gemakkelijker los van de braadslede. Braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven schuiven.
Braadpan met inzetrooster	HZ333003	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Deksel voor de braadpan	HZ333001	Het deksel maakt er een echte braadpan van.
Glazen braadpan	HZ915001	De glazen braadpan is geschikt voor stoofgerechten en oven-schotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.
Telescooprails		
2-voudig	HZ338250	Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
3-voudig	HZ338352	Met de telescooprails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De 3-voudige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.
3-voudige volledige uitschuifvoorziening	HZ338356	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.
3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie	HZ338357	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De uitschuifrails klikken in, zodat de toebehoren er gemakkelijk op kunnen worden gelegd. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie is niet geschikt voor apparaten met draaispit.
Zelfreinigende zijwanden		
Apparaten met één ovenlamp	HZ339020	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte tijdens het gebruik vanzelf wordt gereinigd, kunt u achteraf zijwanden aanbrengen.



Extra toebehoren	HZ nummer	Gebruik
Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden		
Apparaten met één ovenlamp en een inklapbaar grillverwarmingselement	HZ329020	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte zichzelf reinigt, kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Apparaten met twee ovenlampen en een inklapbaar grillverwarmingselement	HZ329022	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte zichzelf reinigt, kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Apparaten met één ovenlamp, een inklapbaar grillverwarmingselement en een braadthermometer	HZ329027	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte zichzelf reinigt, kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Apparaten met twee ovenlampen, een inklapbaar grillverwarmingselement en een braadthermometer	HZ329028	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte zichzelf reinigt, kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Wasemfilter	HZ329000	Deze kunt u achteraf aanbrengen in de oven. De wasemfilter filtert de vetdeeltjes uit de afvoerlucht en beperkt de geuren. Alleen voor apparaten met een 6, 7 of 8 als tweede cijfer van het E-nr. (bijv. B. HB38AB570)
Systeem-stoomapparaat	HZ24D300	Voor het gezond klaarmaken van groente en vis.

## Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in


de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken	Artikel-nr. 311134	Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.
Oven-grillreiniger-gel	Artikel-nr. 463582	Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.
Microvezeldoek met honingraatstructuur	Artikel-nr. 460770	Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramik, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.
Deurbeveiliging	Artikel-nr. 612594	Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht.


## Voor het eerste gebruik

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


### Indicatie bevestigen

Na de aansluiting knippert een nul op het display. Om te bevestigen drukt u op de toets . De tekst op het display wordt gewist.

### De oven opwarmen

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

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte  instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

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


### Toebehoren reinigen

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

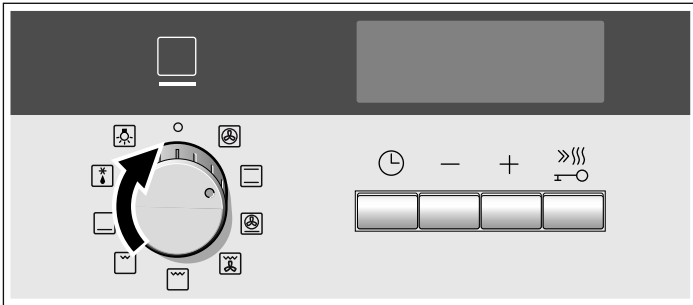
# Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt. U kunt voor uw gerecht de tijdsduur instellen. Lees hierover het hoofdstuk *Tijdfuncties instellen* na.

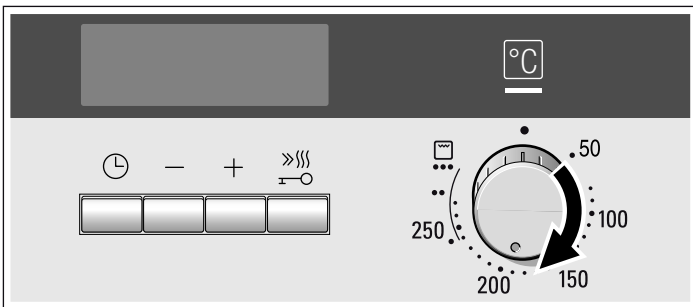
## Verwarmingsmethode en temperatuur

Het voorbeeld in de afbeelding: Boven- en onderwarmte  bij 190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



De oven begint op te warmen.

## Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.




## Instellingen veranderen

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

## Snelvoorverwarming

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


Gebruik de snelvoorverwarming bij een ingestelde temperatuur boven 100 °C. Geschikt zijn de verwarmingsmethoden:

- 3Dhetelucht 
- Boven- en onderwarmte 
- Pizzastand 


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

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.


2. De toets  kort indrukken.

Op het display is het symbool  verlicht. De oven begint op te warmen.

## Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool  op het display verdwijnt. Zet uw gerecht in de oven.

## Snelvoorverwarming afbreken

De toets  kort indrukken. Het symbool  op het display verdwijnt.



# Tijdfuncties instellen



Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. De pijl  geeft aan bij welke tijdfunctie u zich bevindt. Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets  of  wijzigen wanneer voor het tijdsymbool de pijl  staat.

## Kookwekker


U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.


1. De toets  eenmaal indrukken.

Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl  staat voor .


2. Met de toets  of  de wekkertijd instellen.

Voorgestelde waarde toets  = 10 minuten.

Voorgestelde waarde toets  = 5 minuten.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  verlicht en de wekkertijd loopt zichtbaar af. De andere tijdsymbolen verdwijnen.


## De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 0. Met de toets  de wekker uitschakelen.



## Wekkertijd veranderen





Met de toets  of  de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

## Wekkertijd wissen

Met de toets  de wekkertijd weer op 0 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

## Tijdstellingen opvragen




Wanneer Kookwekker en Tijdsduur ingesteld zijn, zijn de beide symbolen op het display verlicht. Op de voorgrond loopt de wekkertijd zichtbaar af. De pijl  staat voor het symbool .

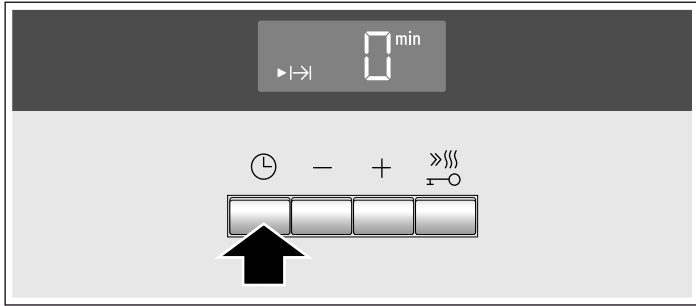
Om de tijdsduur  op te vragen, de toets  indrukken. De pijl  staat voor het symbool  en de waarde verschijnt enkele seconden op het display.

## Tijdsduur

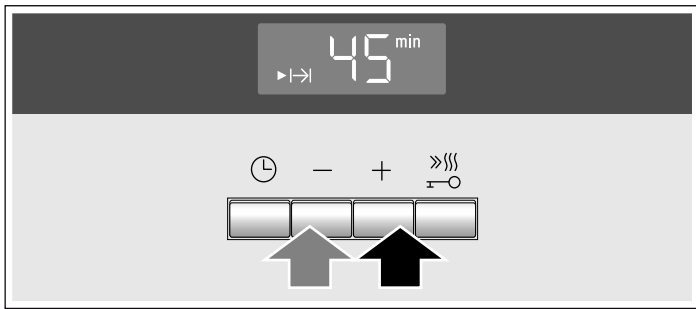
U kunt de bereidingstijd van uw gerecht instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.


Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets  twee keer indrukken.  
Op het display staat 0. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl  staat voor .





4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.  
Voorgestelde waarde toets **+** = 30 minuten.  
Voorgestelde waarde toets **-** = 10 minuten.




Na enkele seconden start de oven. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en is het symbool  verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.


### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0. De toets  indrukken. Met de toets **+** of **-** kunt u opnieuw een tijdsduur instellen. Of de toets  twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.



### Tijdsduur veranderen





Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

### Tijdsduur wissen

Met de toets **-** de tijdsduur naar 0 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

### Tijdstellingen opvragen

Wanneer Kookwekker en Tijdsduur ingesteld zijn, zijn de beide symbolen op het display verlicht. Op de voorgrond loopt de wekkertijd zichtbaar af. De pijl  staat voor het symbool .

Om de tijdsduur  op te vragen, de toets  indrukken. De pijl  staat voor het symbool  en de waarde verschijnt enkele seconden op het display.

## Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

De oven reageert op geen enkele instelling. De kookwekker kunt u ook instellen wanneer het kinderslot is ingeschakeld.


Wanneer de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand zijn ingesteld, onderbreekt het kinderslot de werking.

**Aanwijzing:** Een event, aangesloten kookplaat wordt niet beïnvloed door het kinderslot op de oven.


### Kinderslot inschakelen


Er mag geen tijdsduur zijn ingesteld.

Toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool . Het kinderslot is ingeschakeld.

### Kinderslot uitschakelen

Toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Het symbool  verdwijnt van het display. Het kinderslot is uitgeschakeld.

# Onderhoud en reiniging

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

## Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

## Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd raken, dient u zich te houden aan de opgaven in de tabel. Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen,
- geen harde schuur- of schoonmaakspoonsjes,
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.


Bereik	Schoonmaakmiddelen
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.  Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Afdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Inhangroosters	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Telescooprails	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.  Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet laten weken of schoonmaken in de vaatwasmachine.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.

## Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken

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

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

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

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

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

### Attentie!

- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoogporeuze laag of vernietigen hem.
- Behandel de keramiekbedekking nooit met ovenreiniger. Komt hier per ongeluk ovenreiniger op, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.

## Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

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

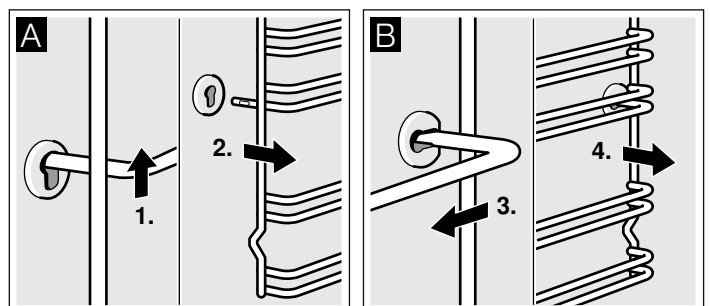
Bij sterke vervuiling een schuurspoonsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuurspoonsje of ovenreiniger.

## Inschuifrails verwijderen en bevestigen

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

### Inschuifrails verwijderen

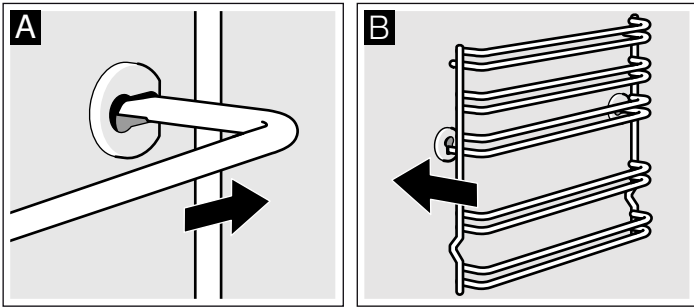
1. Rail voor optillen
2. en uit de geleiders nemen (Afbeelding A).
3. Hierna de hele rail naar voren trekken
4. en verwijderen (Afbeelding B).



Maak de rails schoon met zeepsop en een schoonmaakspoonsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

## Inhangroosters bevestigen

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



De inschuifrails passen links en rechts. Let erop dat evenals in afbeelding B hoogte 1 en 2 beneden is en hoogte 3, 4 en 5 boven.

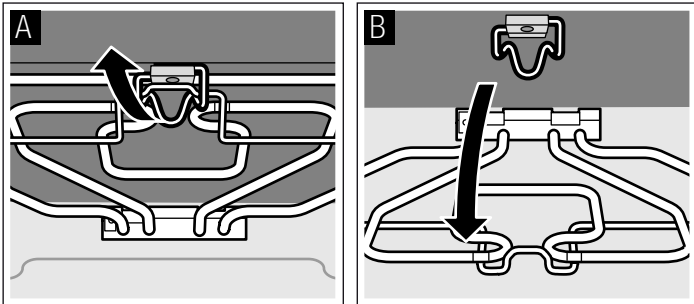
## Grillelement naar beneden klappen

Om het plafond te reinigen kunt u het grillelement naar beneden klappen.

### ⚠ Risico van verbranding!

De oven dient onverwarmd te zijn.

1. Grillelement vasthouden en de bevestigingsbeugel naar voren trekken tot hij hoorbaar inklikt (Afbeelding A).
2. Grillelement naar beneden klappen (Afbeelding B).

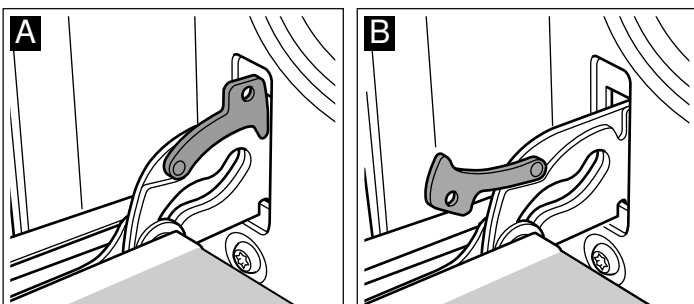


3. Na de reiniging het grillelement weer naar boven klappen en vasthouden.
4. Bevestigingsbeugel naar beneden trekken en hoorbaar laten inklikken.

## Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

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

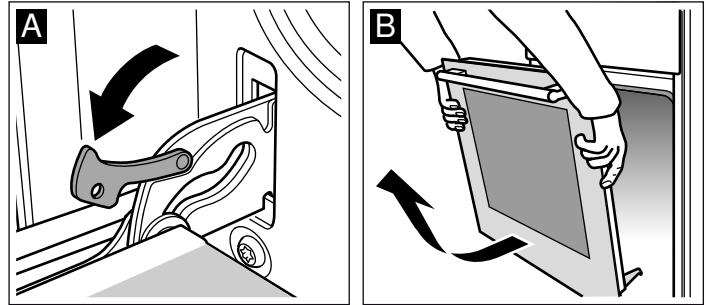


### ⚠ Risico van letsel!

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

### Deur verwijderen

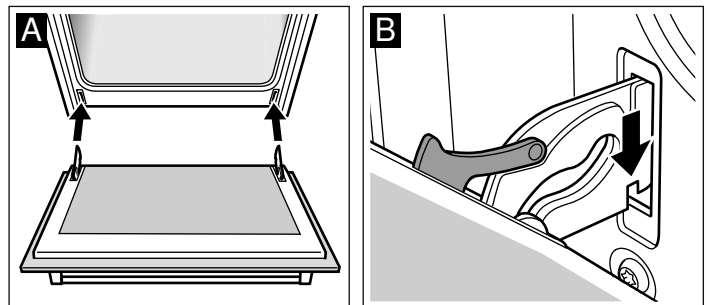
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



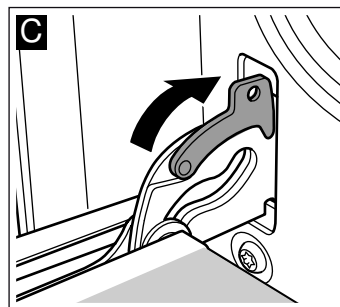
### Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

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



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



### ⚠ Risico van letsel!

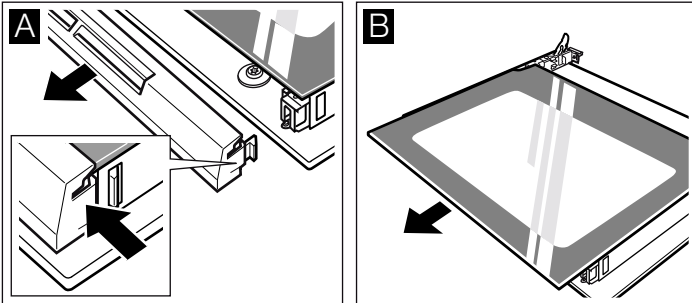
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

## Deurruiten verwijderen en inbrengen

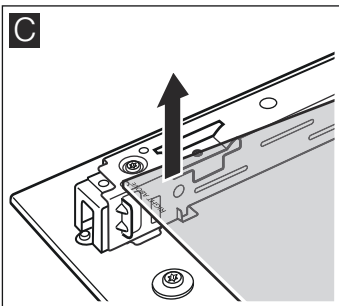
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

### Verwijderen

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur afnemen. Hiervoor links en rechts het lipje met de vingers indrukken (Afbeelding A).
3. Bovenste ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



4. Ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding C).



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

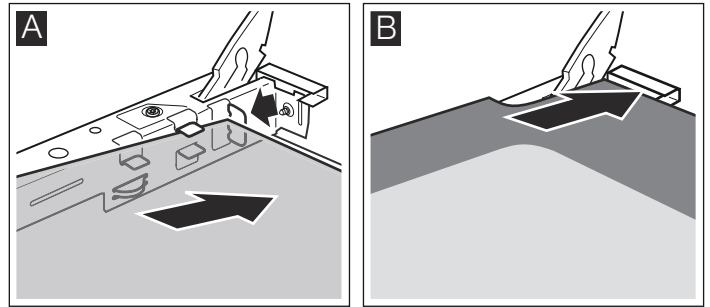
### **⚠ Risico van letsel!**

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

### Inbrengen

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

1. De ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).
2. Bovenste ruit schuin naar achteren in de beide houders schuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden. (Afbeelding B).



3. De afscherming plaatsen en aandrukken.
4. Ovendeur inbrengen.


**Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.**

## Wat te doen bij storingen?


Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

### Storingstabel

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

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

### Foutmelding

Wanneer op het display de foutmelding **E** verschijnt, drukt u op de toets . De melding verdwijnt. Een ingestelde tijdfunctie wordt gewist.

Neem de volgende aanwijzingen in acht om de oorzaak ongedaan te maken.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
<b>E</b>	Er is een toets lang ingedrukt of bedekt.	Druk alle toetsen afzonderlijk in. Controleer of er een toets klem zit of bedekt of vervuld is.

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

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

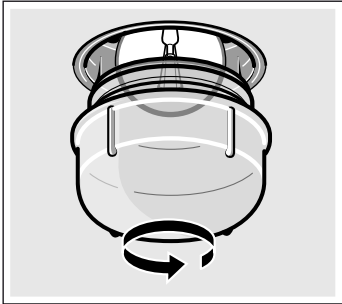
## Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

### **Kans op een elektrische schok!**

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



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

## Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

## Service dienst

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

### E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

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

### Service dienst

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

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.

## Energie- en milieutips

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

### Energie besparen

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de 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 terugname en verwerking van oude apparaten.

# Voor u in onze kookstudio uitgetest.


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

## Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst.  
Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.  
Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannelap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

## Gebak

### Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte  lukt het gebak het beste.

Wanneer u met 3D-hetelucht  bakt, dient u de volgende inschuifhoogtes voor de toebehoren te gebruiken:

- Gebak in vormen: hoogte
- Gebak op de plaat: hoogte

### Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht .

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

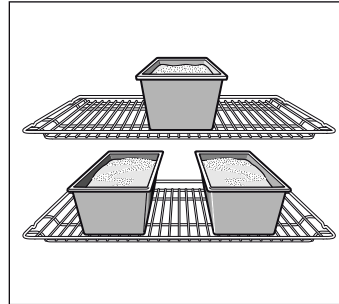
Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

- Bakplaat: hoogte 5
- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

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

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

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



## Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.











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

## Tabellen

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




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

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





















Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in C°	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	50-60
	3 cakevormen	3+1		140-160	60-80
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	65-75
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	3		160-180	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2		160-180	50-60
Biscuitbodem, 2 eieren (voorverwarmen)	Vorm vruchtentaartbodem	2		160-180	20-30
Biscuittaart, 6 eieren (voorverwarmen)	Springvorm	2		160-180	40-50
Bodem zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		170-190	25-35
Vruchten- of kwarktaart, bodem van zandtaartdeeg*	Springvorm	1		170-190	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		220-240	35-45















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



Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Tulband	Tulbandvorm	2		150-170	60-70
Pizza, dunne bodem met weinig bedekking (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1		250-270	10-15
Hartig gebak*	Springvorm	1		180-200	45-55

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

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Roerdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2		180-200	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	40-50
Gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	3		170-190	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Gistdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	3		160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	50-60
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2		170-190	60-70
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1		210-230	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Bakplaat	2		170-190	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2		170-190	25-35
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3		160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3		140-160	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-210	55-65
Pizza	Bakplaat	2		210-230	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen (voorverwarmen)	Braadslede	2		250-270	10-15
Börek	Braadslede	2		180-200	40-50

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-150	30-40
Sprits (voorverwarmen)	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140	40-55
Bitterkoekjes	Bakplaat	2		100-120	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		100-120	35-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		100-120	40-50
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	100-150
Muffins	Rooster met muffinplaat	2		170-190	20-25
	2 roosters met muffinplaten	3+1		160-180	25-35
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2		210-230	30-40

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3	☉	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	☉	180-200	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☉	170-190	35-45
Gistdeeggebak	Bakplaat	2	☐	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	☉	160-180	25-35

### Brood en broodjes

Giet nooit water in de hete oven.

Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen, wanneer er niet iets anders aangegeven is.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2	☐	270	5
				200	30-40
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2	☐	270	8
				200	35-45
Plat rond brood	Braadslede	2	☐	270	10-15
Broodjes (niet voorverwarmen)	Bakplaat	3	☐	200-220	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Bakplaat	3	☐	180-200	15-20
	Braadslede + bakplaat	3+1	☉	160-180	20-30

### Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabelen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gezeten en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gebruik bij kwetsbaar gebak boven- en onderwarmte ☐ op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd 3D-hetelucht ☉. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

## Vlees, gevogelte, vis

### Vormen

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

Het meest geschikt zijn vormen van glas. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Opgaven in de tabellen:

Vorm zonder deksel = open

Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

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

### Braden

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

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

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaar maakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

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

### Grillen

Verwarm bij het grillen ca. 3 minuten voor alvorens het gerecht in de binnenruimte te plaatsen.

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.

Keer de grillstukken na ⅔ van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

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

Plaats ook de braadslede op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

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

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



















### Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

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

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

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

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

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Varkensvlees, mager	1,0 kg	open	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Casselerib met been	1,0 kg	gesloten	2		200-220	70
Steaks, 2 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	20
Varkensmedaillons, 3 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	10

#### Lamsvlees

Lamszadel met been	1,5 kg	open	2		190	60
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		150-170	120

#### Wildbraad

Reerug met been	1,5 kg	open	2		200-220	50
Reebout zonder been	1,5 kg	gesloten	2		210-230	100
Wild zwijn	1,5 kg	gesloten	2		180-200	140
Hertenvlees	1,5 kg	gesloten	2		180-200	130
Konijn	2,0 kg	gesloten	2		220-240	60

#### Gehakt

Gebraden gehakt	van 500 g vlees	open	1		180-200	80
-----------------	-----------------	------	---	--	---------	----

#### Worstjes

Worstjes		Rooster + braadslede	4+1		3	15
----------	--	----------------------	-----	--	---	----

#### Gevogelte

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

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

Braadstukken, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren. Stukken gevogelte na  $\frac{2}{3}$  van de tijd keren.

Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vel weglopen.

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

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







## Vis

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

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Een

ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis maakt hem stabiel.

Voeg bij de visfilet voor het stoven een paar eetlepels vloeistof toe.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	elk ca. 300 g	Rooster	2		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Rooster	2		180-200	60-70
	2,0 kg	gesloten	2		180-200	70-80
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25
Visfilet		gesloten	2		210-230	20-30

## Tips voor het braden en grillen

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

## Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Plaats de vormen altijd op het rooster.

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

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
<b>Ovenschotels</b>					
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	50-60
Soufflé	Ovenschaal	2		170-190	35-45
	Portievormpjes	2		190-210	25-30
Pastaschotel	Ovenschaal	2		200-220	40-50
Lasagne	Ovenschaal	2		180-200	40-50
<b>Gegratineerde gerechten</b>					
Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	1+3		150-170	60-80
<b>Toast</b>					
4 stuks, gegratineerd	Rooster	3		160-170	10-15
12 stuks, gegratineerd	Rooster	3		160-170	15-20

## Kant-en-klaar producten

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

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

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
<b>Pizza, diepvries</b>					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2	/	200-220	15-20
	Braadslede + rooster	3+1		180-200	20-30
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2	/	170-190	20-30
	Braadslede + rooster	3+1		170-190	25-35
Pizza baguette	Braadslede	3	/	170-190	20-30
Minipizza	Braadslede	3	/	190-210	10-20
<b>Pizza, diepvries</b>					
Pizza (voorverwarmen)	Braadslede	1	/	180-200	10-15
<b>Aardappelproducten, diepvries</b>					
Frites	Braadslede	3	/	190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Braadslede	3	/	190-210	20-25
Rösti, gevulde aardappelvellen	Braadslede	3	/	200-220	15-25
<b>Brood en banket, diepvries</b>					
Broodjes, baguette	Braadslede	3	/	180-200	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3	/	200-220	10-20
<b>Brood en banket, voorgebakken</b>					
Opbakbroodjes, opbakbaguette	Braadslede	3		190-210	10-20
	Braadslede + rooster	3+1		160-180	20-25
<b>Groenteballetjes, diepvries</b>					
Vissticks	Braadslede	2	/	220-240	10-20
Kip-sticks, kip-nudels	Braadslede	3	/	200-220	15-25
<b>Strudel, diepvries</b>					
Strudel	Braadslede	3	/	180-200	35-40

## Bijzondere gerechten

Bij lage temperaturen lukt romige yoghurt u met 3D-hetelucht even goed als luchtig gistdeeg.

Verwijder eerst de toebehoren, inhangroosters of telescooprails uit de binnenruimte.

### Yoghurt maken

- 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C afkoelen.
- Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
- Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.

4. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
5. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.

### Gistdeeg laten rijzen

1. Het gistdeeg maken zoals gebruikelijk, in een hittebestendige vorm van keramiek leggen en afdekken
2. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
3. De oven uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Gerecht	Vormen		Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
Yoghurt	Koppen of Twist-Off potten	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C	5 m
				50 °C	8 uur
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C	5-10 min..
				Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binnenruimte plaatsen	20-30 min..


## Ontdooien

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


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

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

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

Diepvriesproducten	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur
Bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak	Rooster	1		De temperatuurkeuzeknop blijft uitgeschakeld

## Drogen

Met 3D-hetelucht  kunt u uitstekend drogen.





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

Laat ze goed afdruppen en droog ze af.

Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Vruchten en kruiden	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
600 g appelringen	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 5 uur
800 g stukjes peer	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 8 uur
1,5 kg kwetsen of pruimten	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 8-10 uur
200 g panklare keukenkruiden	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 1½ uur

## Inmaak

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

### Attentie!

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

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

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen.

### Vorbereiden

1. De potten vullen, niet te
2. De glazen randen schoonmaken.
3. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel.

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

### Groente

Zodra er in de potten belletjes opstijgen de temperatuur naar 120 tot 140 °C terugbrengen. Afhankelijk van de soort groente

ca. 35 tot 70 m. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

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

### Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

### Attentie!

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

---

# Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites,

toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

---

## Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

---

### Algemeen

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

---

### Bakken

Met boven- en onderwarmte max. 200 °C.  
Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C.

---

### Koekjes

Met boven- en onderwarmte max. 190 °C.  
Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C.  
Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.

---

### Frites uit de oven

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

---



# Testgerechten

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

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

## Bakken

Bakken op twee niveaus:

Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen.

Bakken op 3 niveaus:

Braadslede in het midden plaatsen.

Sprits:

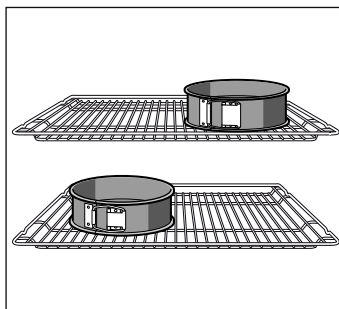
Bakplaten die gelijktijdig worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:


Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Bedekte appeltaart op 2 niveaus:













Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



Gebak in springvormen van blik:

Met boven- en onderwarmte  op 1 niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.



**Aanwijzing:** Gebruik voor het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits (voorverwarmen*)	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140	40-55
Small cakes (voorverwarmen*)	Bakplaat	3		150-170	20-35
	Bakplaat	3		150-170	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-150	35-55
Waterbiscuit (voorverwarmen*)	Springvorm op het rooster	2		160-170	30-40
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	2		160-170	30-45
Bedekte appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

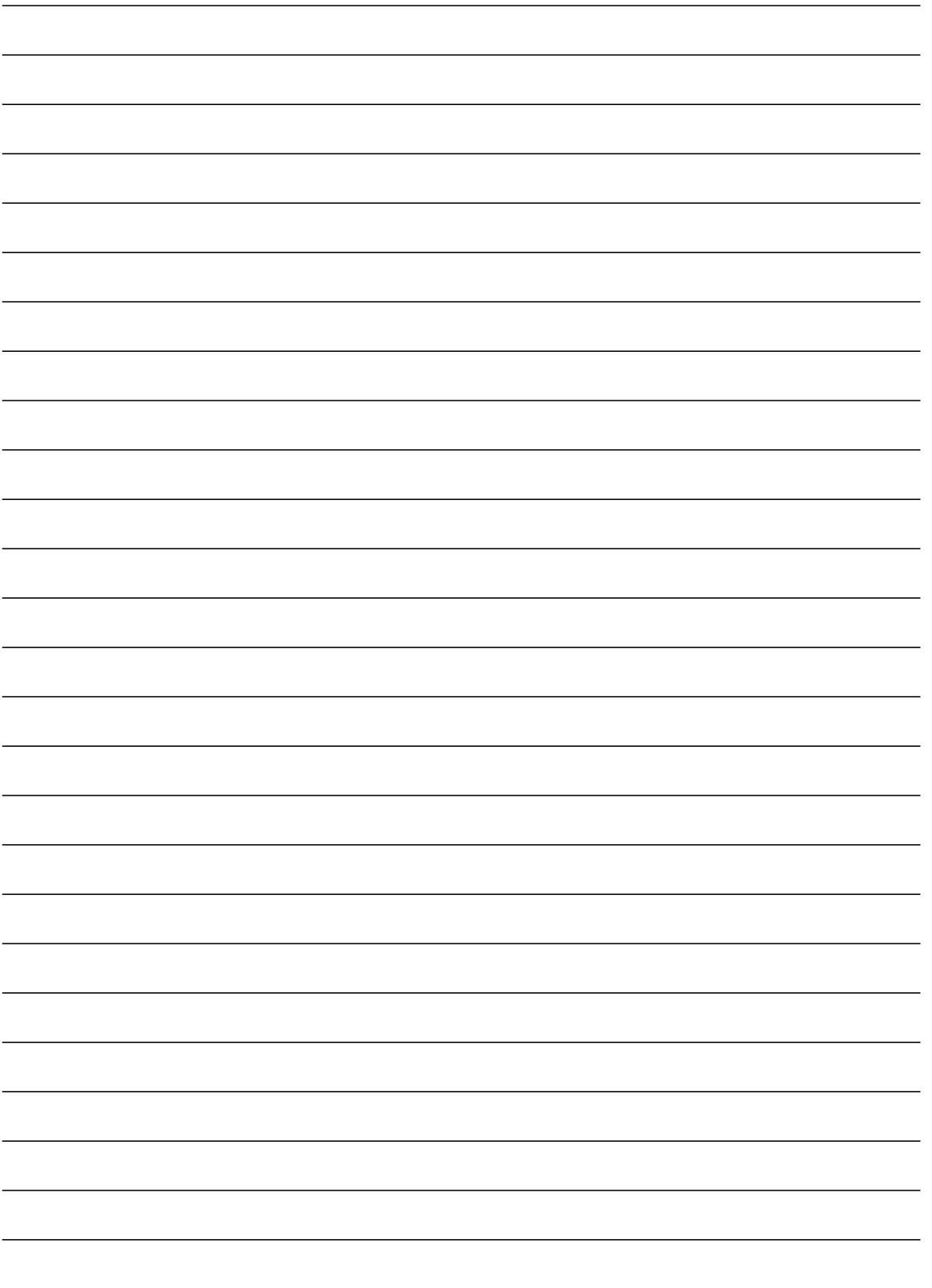
\* Om voor te verwarmen niet de functie Snelvoorverwarming gebruiken.

## Grillen

Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Brood roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1		3	25-30

\* Na 2/3 van de tijd keren





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

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



9001101989 950420